| AUFWAND | KOCHDAUER | SAISON | HERKUNFT |
|---|---|---|---|
| mittel | 60 Min. | Herbst | Schweiz |

# KANDIERTE QUITTEN MIT HONIGJOGHURT



Rezept: migusto. Sonntagszeitung, 24. 9. 2017 - Foto: compactcook.com

## KURZ VORGESTELLT

Die Quitte stammt ursprünglich aus Südwest- und Zentralasien. Früher war sie in ganz Europa sehr verbreitet, ging dann etwas in Vergessenheit. Heute wird Quitte wieder mehr angeboten.

## ZUTATEN (4 PERSONEN)

| | | | |
|---|---|---|---|
| 4 | Quitten, mittelgrosse | 3 dl | Wasser |
| 200 g | Zucker | 180 g | Griechisches Joghurt, nature |
| 1 | Zitrone | 2 EL | Honig, flüssig |

## ZUBEREITUNG

1. Die Quitten gründlich waschen und den Flaum abreiben. Die Früchte nach Belieben schälen, halbieren und das Kerngehäuse ausschneiden. Die Hälfte der Zitrone auspressen, Rest in Scheiben schneiden. Zitronensaft und -scheiben mit Wasser und Zucker aufkochen. Quittenhälften im Zuckerwasser 5 Min. kochen.
2. Backofen auf 170° C vorheizen. Die Quitten in eine ofenfeste Form geben. Zitronenwasser darübergiesssen und in der Ofenmitte ca. 45 Min. garen, bis die Quitten butterweich sind. Etwas abkühlen lassen.
3. Sirup über die Quitten giessen. Joghurt mit Honig beträufeln und dazu servieren.