

Bratquitte / gebackene Quitte

ZUTATEN

4 Quitten,
etwas Zitronensaft,
Bratapfelfüllung
„Pflaume Haselnuss“ *,
2 Eiweiß,
1 Prise Salz,
100 g Zucker,
evtl. Mandelblättchen oder
Mandelstifte



ZUBEREITUNG

1 Die Quitten mit einem Tuch abreiben, waschen und halbieren. Mit einem Kugelausstecher oder einem kleinen scharfen Messer entkernen und mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden. Je 1 - 2 TL Bratapfelfüllung „Pflaume Haselnuss“ in die Mitte füllen und Butterlökchen auf den Quitten verteilen. Die Quitten in eine gefettete Aulauform setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca. 50 Min. backen bis sie weich sind.

2 Inzwischen 2 Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen, dabei 100 g Zucker einrieseln lassen. Das Baiser und evtl. Mandelblättchen oder Mandelstifte ca. 10 Minuten vor Ende der Garzeit auf den Quitten verteilen und zu Ende backen.

Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Ein echtes MUSS für alle Quitten-Fans! Lecker, lecker! Ein Highlight nicht nur für die Kaffeestunde – ein Augen- und Gaumenschmaus auch für Gäste!

* bei uns im Hofladen erhältlich

Rezeptidee: Michael Bauer

Viel Spaß beim Ausprobieren und Guten Appetit!



Reisauflauf mit Äpfeln & Birnen

ZUTATEN

FÜR 4 PORTIONEN:

3/4 l Milch, 250 g Quark,
3 EL Zucker, 1 Prise Salz,
1 unbehandelte Zitrone,
200 g Milchreis,
4 Äpfel (z. B. Boskoop
oder Holsteiner Cox),
4 Birnen, 4 Eier,
100 g Puderzucker



ZUBEREITUNG

- 1** Milch mit Zucker, 1 Prise Salz und einem Stück unbehandelter Zitronenschale aufkochen.
- 2** Unter Rühren den Reis in die kochende Milch geben und einmal kurz aufkochen lassen. Danach Zitronenschale entfernen und den Milchreis bei schwacher Hitze etwa 30 Minuten quellen lassen.
- 3** Ofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen. Äpfel und Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen. Das Obst in kleine Stücke schneiden.
- 4** Die Eier trennen, Eigelbe mit Quark verrühren. Den Milchreis sorgfältig mit der Quarkmasse und dem Obst vermischen.
- 5** Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter den Milchreis heben. Die Masse in eine gefettete Auflaufform füllen und ca. 30 Minuten backen.
- 6** Den fertigen Auflauf mit Puderzucker bestreuen.

*Auch lecker dazu:
Vanillesoße oder Mascarpone-Zimt-Sahne!*

