

# Quittengratin

Rezept von  
Tupperware-Partymanager  
Wolfgang Lucht  
Im Brander Feld 38  
52078 Aachen  
0241-51 56 69 28  
[www.frischhalten-in-aachen.de](http://www.frischhalten-in-aachen.de)

## Zutaten:

3 Quitten  
½ l Apfelsaft  
2 EL Zitronensaft  
1 EL brauner Zucker  
¼ l Sahne  
Salz, Pfeffer

Löffelsieb, UltraPro Auflaufform

1. Die Quitten unter warmen Wasser waschen, um die Haare zu entfernen.
2. Quitten schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Viertel in schmale Spalten schneiden.
3. Den Apfelsaft mit dem Zitronensaft und Zucker aufkochen.
4. Die Quitten im Sud 10 Minuten garen bis sie etwa halbweich sind.
5. Mit dem Löffelsieb die Quitten aus dem Sud nehmen und in die UltraPro Auflaufform schichten.
6. Den Sud einkochen lassen, bis ein dicklicher Sirup entsteht. Diesen dann über die Quitten gießen.
7. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Sahne darüber gießen.
8. Die Auflaufform im vorgeheizten Backofen 20 – 30 Minuten kochen. Die Sahne sollte auch in der Mitte kochen

**Dazu passt:** Vanille- oder Nuss-Eis

## Tipps:

- Übrig gebliebener Zitronensaft lässt sich gut im Eiswürfler einfrieren.