

REGIONAL & HANDGEMACHT

Quitten-Kompott aus dem Ofen

Zutaten

Für vier Gläser à 0,33 ml

1,2 Kilo Quitten
(Gewicht mit Gehäuse, entspricht etwa 3 großen Birnenquitten)
Saft einer Zitrone
80 g Rohrohrzucker
(oder Haushaltszucker)
2 Zimtstangen
eine kleine Handvoll Sternanis
100 Wasser für den zweiten Backvorgang

Hinweis: Gewürze können je nach Geschmack intensiviert werden.



Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze 15 Minuten vorheizen. Den Saft der Zitrone auspressen.

Die Quitten unter heißem Wasser waschen und dabei bürsten. So verlieren sie ihren Flaum, der den bitteren Geschmack der Früchte ausmacht.

Die Quitten mit einem scharfen Messer achteln. Stengel und Blüte entfernen.

Die Spalten in eine Backwanne legen, mit Zitronensaft übergießen und mit dem Zucker bestreuen. Sternanis und Zimtstangen in die Form legen.

Die Früchte zunächst für 30 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, leicht auskühlen lassen und das Kerngehäuse aus den Spalten schneiden.

Die Spalten in kleine Würfel schneiden und mit einem Kartoffelstampfer - oder einer Gabel - zerdrücken. 100 ml Wasser hinzufügen und die angemusterten Quitten für weitere 15 bis 30 Minuten im Ofen backen, je nachdem, wie stückig oder sämig das Kompott werden soll.

Das Quitten-Kompott aus dem Ofen nehmen. Zimtstangen und Sternanis entfernen. Das Mus noch heiß in Gläser füllen, verschließen, fertig!

Zubereitungszeit (ohne Backen): 20 Minuten / reine Backzeit (mit Unterbrechungen): 45 bis 60 Minuten / Backtemperatur: 180 °C Ober- und Unterhitze / Schwierigkeitsgrad: einfach / Haltbarkeit: Ohne steriles Einkochen in die Gläser ist das Quitten-Kompott etwa zwei Wochen lang haltbar. Es muss im Kühlschrank aufbewahrt werden.