

## Gebackene Quitten

Fans von Quitten werden dieses Rezept für gebackene Quitten lieben! Die Früchte schmecken so zubereitet, einfach traumhaft, gleich ausprobieren!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 3,3 h

**Gesamtzeit:** 3,8 h



## Zutaten

1.5 kg	<a href="#">Quitten</a>
40 g	<a href="#">Butter</a>
6 EL	<a href="#">Zucker</a>
	<a href="#">Schokoladensauce</a>

## Zubereitung

1. Für **gebackene Quitten** den Ofen auf 190° vorheizen.
2. Währenddessen die Quitten waschen und auf ein Backblech legen. Das Blech dann für etwa ein bis zwei Stunden in den Ofen stellen.
3. Die Früchte herausnehmen und abkühlen lassen. Die Quitten halbieren, entkernen und mit der Schnittseite nach unten erneut auf das Backblech legen.
4. Jetzt Butter und Zucker auf den Quitten verteilen und das Blech nochmals für etwa eineinhalb

Stunden in den Ofen stellen.

5. Das Blech herausnehmen und die Früchte zusammen mit Schokosauce heiß servieren.

## **Tipp**

Gebackene Quitten schmecken als Dessert einfach perfekt und runden ein tolles Menü gekonnt ab. Statt der Schokosauce kann man auch sehr gut Mascapone zu den Früchten geben. Einfach mal ausprobieren und den eigenen Favoriten finden.