Quitte mit Rosinen-Honig-Füllung

Auf der Suche nach einem besonderen Dessert, sollte man sich das Rezept für eine Quitte mit Rosinen-Honig-Füllung nicht entgehen lassen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 1,5 h

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 3,8 h

Zutaten

80 g	Rosinen
80 ml	Cognac
1 kg	Quitten
8 Stk.	Nelken (ganze)
8 TL	Honig
80 g	Walnüsse (gehackte)
2 EL	Wasser

Zubereitung

1. Für die Quitte mit Rosinen-Honig-Füllung zunächst die Rosinen mit Cognac übergießen und mindestens 2 Stunden (besser über Nacht) einweichen lassen. Am nächsten Tag den Backofen auf 160°C vorheizen.

2. Rosinen abtropfen lassen, dabei die Flüssigkeit auffangen, und klein hacken. Quitten gründlich abschrubben, je nach Größe halbieren oder vierteln und entkernen. Die abgerundeten Enden flach abschneiden und die Quitten so in eine Auflaufform stellen.

3. In jedes Stück Quitte jeweils 1 Nelke, 1 TL Honig, 1 TL gehackte Rosinen und ein paar gehackte Walnüsse füllen. Mit etwas Rosinen-Cognac übergießen und den restlichen Rosinen-Cognac in die Auflaufform geben.

4. Etwas Wasser dazugeben und die Auflaufform mit Alufolie abdecken. Im Ofen ca. 30-35 Minuten garen lassen, bis die Quitten weich sind. Dabei mehrmals mit dem Cognac-Wasser beträufeln, zur Not noch etwas Wasser hinzufügen.

5. Weitere 60-90 Minuten backen, bis die Quitten eine rosa-goldene Farbe annehmen und sehr zart sind. Aus dem Ofen nehmen, anrichten und sofort servieren oder bis zum Servieren im Ofen warm halten.

Tipp

Wer es lieber herzhaft mag, kann die Quitte mit Rosinen-Honig-Füllung zur Käseplatte servieren.