Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Überbackene Quitten mit süßen Kartoffelstreuseln

Ein süßes Paar...

Quitten und Kartoffeln vertragen sich ausgezeichnet. Auch als süßes Duett legen beide einen heißen Tanz auf`s Teller- Parkett. Wer Streuselkuchen liebt wird auch bei diesem Rezept auf seine Kosten kommen. Wer möchte, kann das Rezept zusätzlich mit Vanille, Zimt oder gar einem feinen Quittengeist verfeinern. Alles kann, nichts muss.

Hier unsere heutige Rezeptur für **"Überbackene Quitten mit süßen Kartoffelstreuseln"**:

Zutaten

für ca. 4 Portionen

- 4 Quitten
- 400 ml Apfel-, Quitten- oder Birnensaft

- 100 ml Weißwein oder Wasser
- 50 g Zucker
- 50 g Butter
- 150 g Kartoffel, mehlig kochend
- 75 g Puderzucker
- 100 g Mehl
- 1 Tl Backpulver
- Abrieb einer Bio-Zitrone

Zubereitung

Für sie **Kartoffelstreusel** die Kartoffel im Topf mit Wasser weich kochen. Dann noch heiß pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. 5 Minuten ausdampfen lassen.
Mehl mit Backpulver, Zitronenabrieb und 75 g Puderzucker mischen und mit 50 g weicher Butter in die Kartoffelmasse mischen. Im Kühlschrank 30 Minuten zwischenlagern.

Die **Quitten** gründlich säubern und längs halbieren. In einer Pfanne 50 g Zucker mit Saft und Weißwein erhitzen. Die Quitten (Schalen bleiben dran) mit der Schnittfläche nach unten in die Pfanne legen. Deckel aufsetzen und die Quitten bei mittlerer Hitze ca. 30-40 Minuten weich dünsten. **Tipp:** Die Quitten sind weich, wenn man mit einem Zahnstocher an der dicksten Stelle leicht durchstechen kann. Quitten beiseite stellen und 10 Minuten abkühlen lassen. Dann das harte Kerngehäuse mit einem Kugelausstecher oder einem kleinen Scharfen Messer herauslösen. Das weiche Quittenfleisch soll in der Schale zurück bleiben. Den zurück bleibenden Quitten-Bratensatz in der Pfanne aufbewahren.

Die Quitten mit der Schnittfläche nach oben in eine ofenfeste Form legen. Die Kartoffelmasse aus dem Kühlschrank holen und in Streusel zerkrümmeln bzw. rupfen. Streusel auf die Quitten verteilen. Die Quitten im Ofen bei 200°C Umluft ca. 15 Minuten goldbraun backen.

Tipp: Schmeckt warm mit Vanilleeis oder auch kalt als süßer Snack. Den Quitten-Bratensatz aus der Pfanne mit servieren.