

## Herbstgedicht: Quitten „Winzerart“ mit süßen Waffeln



### Der Duft feiner Quitten...

Quitten duften herrlich aromatisch. Nicht nur frisch gepflügt vom Baum entfalten Sie ihren Duft, sondern verströmen ihre intensiven Aromen umso mehr, wenn sie im Ofen gebacken werden. Für das heutige "Herbstgedicht" habe ich Quitten in Wein und Saft gelegt und mit feinen Gewürzen wie Zimt und Nelken im Ofen gedünstet. Dadurch wird das Fruchtfleisch herrlich zart und kann anschließend ganz einfach mit dem Löffel gegessen werden. Dazu etwas geschlagene Sahne und frisch gebackene Waffeln. Was will man mehr?

Hier die heutige Rezeptur für "Quitten „Winzerart“ mit süßen Waffeln":

### Zutaten

#### Für die Quitten

- 4 Quitten
- 250 ml Weißwein
- 250 ml Apfel- oder Quittensaft
- 75 g Zucker
- 1 Zimtstange
- 3 Nelken

## **Für die Waffeln**

- 200 g gezuckerte Kondensmilch
- 200 g Mehl
- 100 g Butter, Zimmertemperatur
- 2 Eier
- 50 ml Buttermilch
- je 1/2 TL Backpulver und Natron
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Zitronensaft und -abrieb
- 1 Prise Salz

## **Extra**

Puderzucker, geschlagene Sahne

## **Zubereitung**

Die Quitten halbieren und das Kerngehäuse herausschneiden (z. B. mit einem Kugelausstecher).

In eine Auflaufform Weißwein, Saft, Zucker und die Gewürze geben.

Die Quitten mit der Schale nach oben einlegen.

Im Backofen bei 170°C (Umluft) 45 Minuten dünsten, danach den Ofen ausschalten und die Quitten bis zum Servieren im Ofen lassen.

**Für die Waffeln** die weiche Butter mit zwei Eiern schaumig schlagen.

Dann die gezuckerte Kondensmilch, Buttermilch, Vanillepulver, Zitronensaft und -abrieb einrühren.

Das Mehl mit Backpulver und Natron vermengen, in die vorbereitete Masse geben und unterrühren.

Den Teig portionsweise im heißen, gefetteten Waffeleisen ausbacken.

Die Waffeln mit Puderzucker bestäuben und mit Quitten sowie geschlagener Sahne servieren.