

Herbstgedicht: 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.