


Fruchtiger Quitten-Crumble

Quitten-Sauerkirsch-Kompott unter einer Haube von knusprigen Schoko-Vanille-Streuseln

etwa 6 Portionen

   gelingt leicht

 bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

6 hitzebeständige Förmchen oder Tassen (150 ml)

Quittenkompott:

2 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure
750 ml Wasser
850 g Quitten (etwa 3 Stück)
80 g Zucker
350 ml Orangensaft
½ Dr. Oetker Vanilleschote
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
75 g getrocknete Sauerkirschen
1 EL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

Streuselteig:

125 g Butter
80 g Zucker
½ Dr. Oetker Vanilleschote
225 g Weizenmehl
75 g Dr. Oetker Schoko-Tröpfchen

Wie backe ich ganz leicht ein fruchtiges Quitten-Crumble?:

1 Quittenkompott kochen:

Zitronensäure und Wasser in einer Schüssel verrühren. Quitten schälen, vierteln, entkernen und in Stücke schneiden. Diese in das Zitronenwasser geben, damit sie nicht braun werden. Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. **Mit 300 ml Orangensaft** ablöschen und verrühren, bis der Zucker aufgelöst ist. Abgetropfte Quittenstücke, das Mark der halben Vanilleschote, halbe Vanilleschote und Finesse hinzufügen. Alles zugedeckt 18-20 Min. leicht kochen lassen, bis die Quitten fast weich sind.

2 Streuselteig zubereiten:

Butter zerlassen. Zucker, Mark der halben Vanilleschote und Mehl in einer Rührschüssel vermischen. Butter hinzufügen und alles mit einem Kochlöffel zu Streuseln verarbeiten. Die Schoko-Tröpfchen unterarbeiten und in den Kühlschrank stellen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 3 Förmchen oder Tassen auf das Backblech stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

- 4 Sauerkirschen zu den Quitten hinzufügen und weitere 5 Min. weich kochen. Übrigen Orangensaft mit Gustin verrühren, in die heiße Quittenmasse einrühren und einmal aufkochen. Vanilleschote entfernen.
- 5 Kompott gleichmäßig in den Förmchen oder Tassen verteilen. Streusel darübergeben und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 20 Min.

Crumble in den Förmchen auf einem Kuchenrost etwas abkühlen lassen und am besten lauwarm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie Dr. Oetker Bourbon Vanille-Soße oder Vanilleeis zum fruchtigen Quitten-Crumble.
- Statt in mehreren Förmchen können Sie den Crumble auch in einer großen, möglichst hohen Auflaufform zubereiten.

