

Quitten-Crumble

ca. 10 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Quitten-Füllung:

2 große Quitten
2 EL Apfelessig
2 EL Butter
30 g Rohrzucker
1 KL Zimt
½ KL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste
300 g Naturjoghurt
1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack

Streusel:

50 g weiche Butter
40 g Rohrzucker
70 g geriebene Mandeln
30 g glattes Mehl
½ KL Zimt

Zum Bestreuen:

Staubzucker

1 Quitten-Füllung:

Die Quitten mit einem Tuch trocken abreiben, um den Flaum zu entfernen. Die Quitten vierteln, schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Die Quittenwürfel mit Essig vermischen. 1 EL Butter erhitzen, die Quittenstücke, Rohrzucker, Zimt und Vanille Extrakt dazugeben und ca. 10 Min. zugedeckt dünsten, bis die Quittenstücke bissfest sind. Joghurt mit Puddingpulver verrühren und unter die Quittenmasse rühren. Die Masse in einer befetteten, runden Auflaufform (30 cm Ø) verteilen.

2 Streusel:

Die Zutaten mit den Händen verreiben und auf der Quittenmasse verteilen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 190 °C

Heißluft 170 °C

Backzeit: ca. 30 Minuten

3 Den lauwarmen Quittencrumble mit Staubzucker bestreuen und frisch servieren.



Dr. Oetker Österreich

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Den Crumble mit Schoko-Eis servieren.

