



Quitten Kompott

6	Quitten, größere	
ca. 700ml	Wasser	
1	Zimtstange	
1/2	Vanillestange	
1	Sternanis	
Honig nach Geschmack		

Zubereitung für 4 – 6 Portionen:

Die Quitten waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in 1 cm breite Spalten schneiden. Die Schale kann an der Frucht verbleiben, diese ist im Kompott kaum noch spürbar.

Das Wasser in einen Topf geben, die Quitten mit den Gewürzen dazugeben und zum kochen bringen. Bei schwacher Hitze ungefähr 20 Minuten bei geschlossenem Deckel köcheln lassen. Hier etwas aufpassen, da die Quitten gegebenenfalls am Topfboden ansetzen können. Wenn die Quitten beginnen weich zu werden, ab hier öfter mit einem Löffel umrühren. Es entsteht eine Konsistenz, wie auf dem Bild nebenan.



Sind die Quitten weich gekocht, den Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen. In den noch warmen Fond den Honig einrühren, je nach eigener Geschmacksintensität.

Tip: Ohne den Honig ist dieses Quittenkompott eine wunderbare Ausgangsbasis für Konfitüren oder weitere Desserts, wo Quittenkompott bzw. Quittenmus benötigt wird. Für ein Quittenmus einfach mit einem Zauberstab alles glatt pürieren. Mit geschlagener frischer Vanillesahne beispielsweise ein einfaches und leckeres Herbst - Dessert.