



## Türkisches Ayva tatlisi (Quitten-Dessert)



**Mehmet Akkocaoglu**  
Business Development  
Manager

### Zutaten

- 2 Quitten  
(ein Hälfte pro Person)
- 1 EL Zucker
- Saft einer Zitrone
- Nelken
- 100 g Schlagsahne
- Nüsse  
(nach Belieben und Geschmack)

### Rezept

Quitten waschen, halbieren und in einen Behälter mit Wasser und Zitronensaft legen. Danach die Quitten entkernen und schälen. Mit der Innenseite nach oben in einen breiten, flachen Topf legen.

Wasser hinzugeben bis die Quittenhälften zur Hälfte im Wasser stehen. Auf die Hälften jeweils einen Esslöffel Zucker streuen. Die Gewürznelken und die Kerne der Quitten mit in den Topf geben. Mit dem Deckel abdecken und bei hoher Hitze zum Kochen bringen. Danach auf niedriger Stufe im eigenen Saft garen (bis sie ganz weich sind). Wer möchte, kann an dieser Stelle über die Quitten etwas Zimt streuen.

Die Quittenhälften auf ein Backblech legen (mit der Innenseite nach oben), mit dem dunklen Sirup, der im Topf ist (ohne Kerne und Nelken) ein wenig beträufeln und das Backblech für 10 bis 15 Minuten in den Backofen (180 - 200 °C Ober-/Unterhitze) schieben.

Anschließend aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Obendrauf kommt ein großer Klecks Schlagsahne – Mascarpone oder ein großer Löffel Vanilleeis geht auch. Zum Schluss mit gehackten Pistazien, Hasel- oder Walnüssen garnieren – Minzblätter sind auch eine Option und verleihen eine gewisse Frische.

Viel Spaß beim Nachbacken!



Zeitaufwand 1 Stunde 30 Minuten