

## Quitten im Ofen gebacken mit Streuseln

### Zutaten:

2-3 Quitten  
 20 g Butter  
 30 g Zucker  
 1 Zitrone (für das Zitronenwasser und zum Garen der Quitten in der Bratpfanne)  
 ½ Vanille-Schote, herausgekratztes Mark  
 ev. 1 Sternanis

### Für die Streusel:

40 Mehl  
 40 heller Muscovado-Zucker\* (oder gewöhnlicher Zucker)  
 40 Butter, eiskalt und in kleine Würfel geschnitten

\*nicht gereinigter und nicht raffinierter Rohrzucker mit leichtem Karamell-Geschmack

### Zubereitung:

Mit einem Tuch den Flaum von den Quitten reiben. Dann die Quitten mit dem Sparschäler schälen, halbieren, entkernen und in nicht zu dicke Schnitze schneiden. Damit die Quitten-Spalten nicht braun anlaufen, legt man sie kurz in eine Schüssel, gefüllt mit Wasser und etwas Zitronensaft.

Die Butter in einer Bratpfanne erhitzen und den Zucker, etwas Zitronensaft, die aufgeschnittene halbe Vanille-Schote, das Vanille-Mark und den Sternanis dazu geben. Dann die Quitten hinein geben und garen, bis diese ganz weich und von tiefgoldener Farbe sind. Wenn nötig, während des Garens, einen oder zwei EL Wasser dazu geben. Die Quitten dann in eine Gratin-Form geben.

Für die Streusel die eiskalten Butter-Würfelchen mit dem Mehl und dem Muscovado-Zucker in eine Schüssel geben und die Zutaten mit den Fingern zu Streuseln zerkrümeln. Möglichst schnell arbeiten, damit die Butter nicht zu warm wird. Die fertigen Streusel noch einmal kurz im Kühlschrank kalt stellen. Den Backofen auf ca. 190 Grad vorheizen. Dann die Streusel über die Quitten geben und alles zusammen für ca. 30 Min. in den Backofen schieben, bis die Streusel schön Farbe annehmen.

\*\*\*