



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Quittensüßspeise

Ayva Tatlısı



2 Quitten
3 Teegläser Zucker
2 Teegläser Wasser

- # Die Quitten am Vorabend schälen in zwei teilen und entkernen.
- # Samt den Schalen und den Kernen in einen Schnellkochtopf geben.
- # Dazu Zucker geben und den Deckel schließen.
- # Am nächsten Tag Wasser hinzugeben und den Deckel verschließen.
- # Nachdem es anfängt zu kochen weitere 9 Minuten köcheln lassen.
- # Herd abschalten, den Topf abkühlen lassen und den Deckel erst dann öffnen, die Schalen und die Kerne entnehmen und die Quitten in ein Servierteller legen.
- Nach Wunsch mit Sahne oder Kreme oder Schlagsahne servieren.

Tipp: Damit die Quitten Farbe bekommen werden die Schalen und die Kerne mitgekocht.