

# POCHIERTE QUITTEN MIT RICOTTA CREME

## Zutaten:

- 4 große Quitten
- 150g Zucker
- Saft einer kleinen Zitrone
- Vanillemark von 1 Schote
- 1/2 TI Kardamom
- 1 Sternanis
- 
- 250g Ricotta
- 2 Eier
- 125ml Sahne
- 100g Zucker
- 1/2 TI Kardamom
- etwas Vanilleextrakt
- 1/4 TI Nelkenpulver
- 
- Vanilleeis und gehackte Pistazien



## ZUBEREITUNG:

Etwa 1 Liter Wasser mit Zitronensaft in einen Topf geben. Die Quitten gut abreiben und eventuell vorhandenen Flaum entfernen, dieser ist sehr bitter. Nun die Quitten schälen und das Kerngehäuse entfernen. Nehmt dazu ein möglichst scharfes Messer. Die Quitten vierteln und gleich in die Wasser/Zitronenmischung geben. Sie werden sonst sehr schnell braun. Den Zucker und die Gewürze zugeben und alles zum kochen bringen. Sobald es kocht sofort die Hitze reduzieren. Das Wasser sollte nur noch etwas simmern. Die Quitten bei wenig Hitze etwa 45 min pochieren. Ihr könnt sie jetzt heiß in sterile Gläser füllen und für 5min auf den Kopf stellen oder ihr verarbeitet sie weiter zum Dessert.

Während die Quitten pochieren bereitet ihr die Ricotta Creme zu. Dazu den Ricotta mit den Eiern, der Sahne, dem Zucker und den Gewürzen verrühren. Die Creme in ofenfeste Förmchen füllen und bei 170°C Umluft etwa 30 min backen.

200ml der Pochierflüssigkeit abmessen und in einem kleinen Topf um die Hälfte einkochen lassen, so das ein dickflüssiger Sirup entsteht.

Die pochierten Quitten mit der Ricotta Creme anrichten. Mit gehackten Pistazien bestreuen und etwas Sirup darüber geben. Vanilleeis dazu reichen.

Copyright: [www.sasibella.de](http://www.sasibella.de)

