

Muskat Delikat Essig

Quitte mit Nussfüllung

Rezept

Zutaten

4 EL	Rapsöl
4 EL	Honig
200 g	Nussmischung
200 g	Rosinen
4 cl	Muskat Delikat Essig

Zubereitung

1. Die Nüsse im Ofen etwas rösten und anschliessend grob hacken. Die Nüsse in einer Schüssel mit dem Honig, dem Rapsöl, den Rosinen und dem Muskat Delikat Essig vermischen.
2. Den Quitten den Deckel abschneiden und das Kernengehäuse grosszügig herauschaben. Die Quitten mit der Nussmischung füllen und auf ein mit Backpapier belegtes Ofenblech setzen. Das Ofenblech mit Aluminiumfolie abdecken und die Quitten für 30 Minuten bei mittlerer Hitze im Ofen backen.
3. Die gebackenen Quitten auf einem Teller anrichten und den im Ofenblech angesammelten, süssen Quittensaft über die Quitten giessen.