

Quitten Rezepte: 8 Vitaminreiche Grüße vom Baum



Es ist ein Apfel! Nein, es ist eine Birne! Nein, es ist...eine Quitte?! Das gelbe, kernige Obst geht auf den ersten Blick tatsächlich wie eine Kreuzung unserer liebsten heimischen Obstsorten durch, kann aber noch viel mehr wie uns unsere Foodblogger beweisen. Unter ihren kundigen Kochlöffeln wächst die kleine gelbe Vitamin--Bombe vom Baum gleich 8 mal über sich hinaus und treibt uns an den ungemütlichen Schietwedder-Herbsttagen in die Küche. Ob herzhaft oder süß, bei so viel herber Fruchtigkeit ihrer Quitten Rezepte haben Erkältungsviren und Herbstblues keine Chance!

Birnen-Quitten-Kuchen mit Crème Fraîche

Gleich und Gleich gesellt sich gern, auch in [süßen] Sachen Quitten Rezepte. Hannah-Lenas extra fluffiger Rührkuchen mit Crème Fraîche Häubchen bringt die

optischen Schwestern Birne und Quitte zusammen und kitzelt mit Mandeln, Tonkabohne und Vanilleschote alles an Wohlfühl-Aroma aus dem Herbst hinaus, was er zu bieten hat. [Zum Rezept](#)



Birnen-Quitten-Kuchen mit Crème Fraîche © Hannah-Lena Leiser | Schokoladenpfeffer

Quittengelee

Von gelb zu leuchtendem Orange! Nein, wir reden nicht vom Sonnenuntergang, den wir dieser Tage immer früher bewundern dürfen, sondern von Julias süßem Quittengelee. Greif zum Obstmesser und geh den gelben Früchtchen ans Fruchtfleisch – belohnt wirst du mit fabelhaftem Duft, der dir nicht nur den Morgen versüßt, sondern immer passt, wenn der graue Herbstblues

Quitten Rezepte: 8 Vitaminreiche Grüße vom Baum

zuschlägt. [Zum Rezept](#)



[Quittengelee](#) © Julia Zimmermann | Erdbeerqueen

Quitten-Süßkartoffel-Suppe

Die erste Schnupfnase kündigt sich bei den kalten Temperaturen in aller Hartnäckigkeit an? Dann heiz den fiesen Bazillen im Kochlöffelumdrehen mit Anika ein! Sie zaubert uns aus Süßkartoffeln und Quitten einen samtig-cremigen Seelenwärmer, der mit der vollen Ladung Vitamin C dein Immunsystem stärkt und deinem Gaumen schmeichelt. [Zum Rezept](#)



[Quitten-Süßkartoffel-Suppe](#) © Anika Launert | Nikes Herztanz

Golden Quince

Trinken wir zusammen mit den Foodistas einen auf unsere wunderbar fruchtigen Quitten Rezepte! Natürlich stilecht mit dem steinigen Obst als Hauptakteur. Zu süß-saurem Sirup eingekocht und mit prickeligem Sekt aufgegossen macht der spritzige Aperitif gleich Lust auf noch mehr Gaumenfreuden. Oder noch ein Gläschen. Prost! [Zum Rezept](#)

Quitten Rezepte: 8 Vitaminreiche Grüße vom Baum



Golden Quince © Foodistas

Quittenkompott mit Vanille

Die wirklich guten Dinge des Lebens gehen meistens viel zu schnell vorbei. Ebenso die heimischen Obst-Hochgenüsse. Aber nicht so mit Jessica! Sie macht ihre Quittenliebe kurzerhand alljahrestauglich und kocht die strahlend gelben Schätzchen vom Baum ein. Für den extra herzwärmenden Twist sorgt frische Vanilleschote. Unser Tipp: Stell gleich mehrere Einmachgläser bereit, die sanfte, süße Leckerei passt nämlich nicht nur zu Brötchen, sondern auch zu Joghurt und Pancakes und Scones und Waffeln und... [Zum Rezept](#)



Quittenkompott mit Vanille © Jessica Diesing | Berliner Küche

Dulce de Membrillo aka spanisches Quittenbrot

Etwas südländischer Flair an verregneten Tagen gefällig? Bringt dir Christine aus der Auflaufform! Hinter ihrem melodisch klingenden „Dulce de Membrillo“ verstecken sich unsere heimischen Obsthelden der Woche und verwandeln sich mit etwas Zeit und Gelierzucker in ein Brot, das eigentlich keines ist. Klingt verwirrend? Schmeckt aber mit seiner konfektartigen Konsistenz fantastisch zu einer würzigen Käseplatte. [Zum Rezept](#)

Quitten Rezepte: 8 Vitaminreiche Grüße vom Baum



Dulce de Membrillo aka spanisches Quittenbrot ©
Christine Garcia Urbina | trickytine

Cremiges Quittensorbet mit Vanille und Honig

Du bist noch nicht bereit, deine Eismaschine für die Wintermonate einzumotten, zu schwer fällt der Abschied? Super, denn Maja liefert die leckerste Ausrede, deine eisige Zauberkünstlerin noch eine Weile bei dir zu behalten: Quittensorbet! Was die Zitrone kann, kann unser gelber Obstliebbling schon lange und nimmt nach einer kleinen Tour im Kochtopf zusammen mit Zucker, Honig und Vanille seine cremigste Gestalt an. [Zum Rezept](#)



Cremiges Quittensorbet mit Vanille & Honig © Maja Nett
| Moey's Kitchen

Gebratene Entenbrust mit pochierten Quitten

Sobald der Halloween-Grusel ausgeknipst ist, gehen in unseren Köpfen und Wohnungen die Lichterketten an und versprechen uns Weihnachtsstimmung und herrlich deftige Gaumenschmäuse. Und da gute Vorbereitung schon die halbe (Koch-)Miete ist, stimmen wir uns schon mal mit unserer zartrosa Entenbrust an süßem Quittenobst und winterlichem Gemüse auf die festlichen Genüsse ein. [Zum Rezept](#)

Quitten Rezepte: 8 Vitaminreiche Grüße vom Baum



Gebratene Entenbrust mit pochierten Quitten