Quitte im Glas
Konditormeisterin Theresa Knipschild zaubert ein köstliches Dessert mit fruchtig-blumiger Quitte und cremigen Brownies.

Das Rezept
von Theresa Knipschild für 4–6 Gläser

Zutaten für das Quittenkompott

- ca. 300 g Quitten
- 200 ml Apfelsaft oder Weißwein
- Saft und Schale einer Bio-Orange
- ½ TL Zimt
- ½ Vanilleschote oder etwas Vanillearoma

Zutaten für den Brownie-Teig
für eine Springform 26 cm oder kleines Backblech 20 x 20 cm

- 200 g dunkle Kuvertüre
- 200 g Butter
- 4 sehr frische Eier
- 120 g Zucker
- 200 g gemahlene Haselnusskerne oder Mandeln
- 3 Prisen Fleur de Sel

Zutaten für die Creme

- 300 g Frischkäse, Doppelrahmstufe
- 200 ml Sahne
- 60 g Puderzucker
- ½ Vanilleschote

Zubereitung

Backform mit Backpapier auslegen oder einfetten.

Für den Brownie die Kuvertüre und Butter über einem Wasserbad schmelzen. Eier und Zucker verrühren. Kuvertüremischung und Eimischung miteinander verrühren. Gemahlene Haselnusskerne oder Mandeln zugeben, verrühren. Zum Schluss das Salz zugeben.

Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Teig in die Form geben und glatt streichen. Ca. 20–30 Minuten backen. Der Teig kann noch leicht feucht sein. Komplett abkühlen lassen.

Für das Kompott mit einem Sparschäler einen Streifen Orangeschale abschälen. Die Quitten abwaschen oder abreiben, sodass kein Flaum mehr vorhanden ist. Dann mit dem Sparschäler schälen und das Kerngehäuse entfernen. Mit Orangensaft beträufeln. Das stoppt die Oxidation. Quitten in ca. 0,5 x 0,5 cm große Stücke schneiden und ebenfalls mit Orangensaft beträufeln. Apfelsaft oder Weißwein, Orangenschale, Zimt und die halbe Vanilleschote und Vanillemark in den Topf geben und aufkochen lassen. Quitten zugeben und ca. 10 Minuten abgedeckt

köcheln lassen. Die Stücke sollten gar, aber nicht zu weich sein. Danach sofort in eine Schüssel absieben und auskühlen lassen.

Für die Creme Sahne mit Puderzucker steif schlagen. Frischkäse mit ausgekratzter Vanilleschote glatt rühren. Sahne unterheben. Ggf. die Creme etwas nachsüßen.

Einen Teil des Brownies in kleine Würfel schneiden und auf die Gläser verteilen. Die abgekühlten Quitten darauf geben. Anschließend eine weitere Schicht Brownie-Würfel und Quitten einschichten. Die Creme darauf verteilen und mit zerbröselten Brownies und einigen Quittenstückchen garnieren.

Tipp: Das Brownie-Rezept ergibt mehr als für die Desserts gebraucht wird. Brownies kann man sehr gut einfrieren.