

## Gratin von Quitten mit Guss

(für 4 Personen)

600 g Quitten  
3 EL Butter (einer für die Auflaufform)  
1 EL Zucker  
½ unbehandelte Orange  
50 g ungesalzene Pistazienkerne  
1 Granatapfel  
200 g Crème fraîche  
2 Eier  
50 g flüssiger Honig  
100 g Sahne  
1 EL Puderzucker  
1 EL Kakaopulver

1. Quitten abreiben (der Flaum der Schale muss weg), vierteln, schälen, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch in schmale Schnitze teilen. 2 EL Butter in einer Pfanne zerlassen, Zucker darin schmelzen, Quitten untermischen und unter Wenden ca. 5 Minuten braten (sollen etwas bräunen). Feuerfeste Form buttern und Quitten darin verteilen.
2. Backofen auf ca. 200° C vorheizen. Orange waschen, Schale abreiben, Saft auspressen, Pistazien fein hacken. Granatapfel halbieren, von einer Hälfte die Kerne herauslösen, von der 2. Hälfte Saft auspressen.
3. Crème fraîche mit Eiern und Honig vermengen. Orangensaft, Granatapfelsaft, Orangenschale und Pistazien untermischen. Alles über die Quitten verteilen.
4. Alles im Backofen ca. 25 min backen bis die Quitten weich sind und der Guss fest und gebräunt ist.
5. Sahne mit Puderzucker halbsteif schlagen, Kakao und Granatapfelkerne unterziehen.
6. Lauwarm servieren.

Wer keine Quitten mag oder hat kann auch säuerliche Äpfel verwenden.

