

## Gefüllte Quitten

### Zutaten (für 2 Portionen):

- 1 große oder 2 kleine Quitten
- 80 g Mandeln, Wal- und Haselnüsse
- 3 EL Honig
- 10-12 kernlose Weintrauben
- ½ Stange Vanille
- etwas Butter
- 1 Prise Zimt
- 100 g griechischer Joghurt
- zum Dekorieren: Honig

Die Quitten abreiben und waschen. Kleine Quitten direkt weiterverarbeiten, große vorab etwa 15 Minuten im Backofen garen. Quitten halbieren und das Kerngehäuse entfernen. In eine gebutterte Auflaufform setzen.

Für die Füllung den Honig mit Vanillemark und Zimt lauwarm erwärmen, die Nusskerne hacken und unterrühren. Weintrauben waschen, halbieren und dazugeben. Die Mischung in die Quitten füllen und bei 175 Grad im Ofen backen. Die Backzeit kann je nach Reifegrad variieren, Richtwert: 10-15 Minuten.

Lauwarm mit Joghurt und Honig verziert servieren.

Sendung/Quelle: Mein Nachmittag

Letzter Sendetermin: 27.09.2018

Koch/Köchin: Birgit Parbs

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)