

Zutaten

- 100 g weiche Butter
- 1 Tl Backpulver
- 20 g Cranberries getrocknet in Rum eingelegt
- Saft von 1/2 Zitrone
- Prise Salz, Zimt und Tonka-Bohne

Dessert, vom Grill

Quitten-Crumble vom Grill

Entdecken Sie unser köstliches Quitten-Crumble vom Grill! Perfekt für Ihr Herbstgrillen. Jetzt nachkochen und genießen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Quitten schälen, Kerngehäuse entfernen und fein raspeln. Mit 1 EL Zucker und Zitronensaft marinieren, gut durchkneten und 30 Minuten ziehen lassen.
2. Eier trennen. Eigelb mit Butter, Zucker und den Gewürzen schaumig aufschlagen. Eiweiß mit einer Prise Salz halb-steif schlagen. Mehl und Mandeln mit Backpulver mischen und zur Butter-Ei-Masse geben. Wasser von den Quitten abgießen und zuletzt das Eiweiß unterheben. Die Masse in Muffin-Formen füllen. Ein Rezept ergibt ca. 14 Muffins.