



[Drucken](#)

Ofenschlupfer mit Quitten und Schokosauce



Zutaten für 4 Personen

- 400 g Quitten
- 100 ml Weißwein
- 1 EL Zitronensaft
- 140 g Zucker
- 120 g Weißbrot (vom Vortag)
- ½ Vanilleschote
- 4 Eier
- 200 ml bayer. Sahne
- 2 cl Quittengeist
- 100 g Zartbitterkuvertüre
- 2 cl Orangenlikör
- Puderzucker zum Bestreuen

Außerdem:

4 ofenfeste Förmchen
bayer. Butter und Zucker für die Förmchen

Zubereitung:

1. Ofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen. Die Quitten mit einem Küchentuch abreiben, vierteln und das Kerngehäuse herausschneiden. Einen Topf mit Weißwein, Zitronensaft, 80g Zucker und 800 ml Wasser erhitzen und die Quittenviertel darin 15-20 Min. kochen. 100 ml vom Quittenfond abmessen und beiseite stellen, die Quitten abgießen und abkühlen.
2. Weißbrot und Quitten in 1 cm große Würfel schneiden und in einer Schüssel mischen. Mark der Vanilleschote mit den Eiern, 100 ml Sahne, Quittenfond, restlichem Zucker und Quittengeist in einem hohen Gefäß mixen.
3. Die Förmchen gründlich mit Butter einfetten, zuckern, mit Quitten-Brotwürfelmasse locker füllen. Mit der Eiersahne auffüllen und auf der mittleren Schiene im Ofen 40-45 Min. backen. Währenddessen die Sauce vorbereiten: Kuvertüre grob hacken, mit der Sahne im Wasserbad schmelzen und mit Orangenlikör abschmecken.
4. Schokoladensauce auf Teller verteilen. Ofenschlupfer mit einem kleinen Messer aus der Form lösen, stürzen und auf der Sauce anrichten. Mit Puderzucker bestreuen.

Tipp: Für einen klassischen Ofenschlupfer die Quitten durch Äpfel oder Birnen ersetzen. Äpfel und Birnen müssen nicht vorgekocht werden, den Quittenfond also durch Sahne ersetzen.