



QUITTEN JOGHURT MOUSSE MIT BRETZELI

Zubereitung: 50 Minuten

Zutaten (für 6 Personen)

- 4 Quitten
- Saft von halber Zitrone
- 120g Zucker
- 1 Sternanis
- 1 Zimtstange
- Wasser
- 300g Vollrahm
- 450g Griechischer Joghurt
- 50g Zucker
- 1 Esslöffel Vanillepaste (optional)
- 1 Packung Kambly Bretzeli

Zubereitung

1. Quitten waschen und mit einem Küchentuch abreiben, danach halbieren und entkernen.
2. Quitten in grobe Stücke schneiden und mit Zitronensaft, Zucker, Sternanis und Zimtstange in einen Kochtopf geben.
3. Nur mit so viel Wasser auffüllen, dass die Quitten gerade bedeckt sind. Ca. 25-30 Minuten kochen lassen, bis die Quitten ganz weich sind.
4. Sternanis und Zimtstange entfernen, Quitten pürieren.
5. Joghurt in einem Sieb 30 Minuten austropfen lassen.
6. Vollrahm mit Zucker steif schlagen, Vanillepaste und Joghurt vorsichtig dazurühren.
7. Bretzeli fein malen.
8. Quittenmousse in Gläser verteilen, mit Bretzeli Brösmeli bedecken.
9. Crème in Spritzsack füllen und auf die Bretzel-Brösmeli verteilen.
10. Mit Sternanis und Bretzeli dekorieren.