



Gebackene Quitte mit Heinrichsthaler gefüllt

Rezept von Theresa Lehmann

Dessert

ZUTATEN

5 Quitten
1 Camembert (Radeberger cremig)
1 Tüte Heinrichsthaler Cheddar
1 Orange
5 Walnüsse

ZUBEREITUNG

ca. 35 min

ZUBEREITUNG

Zuerst wird der obere Teil der Quitten abgeschnitten und das Kerngehäuse entfernt. Danach werden die Quitten gefüllt: jeweils mit einem Stück Camembert, einer Orangenscheibe und einer Walnuss.



Zum Schluss etwas Cheddar-Reibekäse darüber streuen und den "Deckel" der Quitten drauflegen. Das Ganze auf eine mit Backpapier ausgelegte Form stellen und für ca. 25 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben (Umluft, 180 Grad).

Das Dessert wird warm serviert.

*guten
appetit!*