

## ZITRONEN-ESPUMA AUF QUITTENKOMPOTT



**3-mal täglich Milch**  
**1 Portion = 180 g Jogurt**



Vertrauenswürdige Produktion

### ZUTATEN

*Zubereitung: ca. 45 Minuten*

*Kühl stellen: ca. 2 Stunden*

*Für 4 Personen*

1 Rahmbläser mit Kapsel

#### **Quittenkompott:**

2-3 Quitten, ca. 500 g

1 dl Wasser

1 Zitrone, wenig abgeriebene Schale und Saft

1 Zimtstängel

50 g Zucker

#### **Zitronen-Espuma:**

1 Zitrone, abgeriebene Schale

3 EL Zitronensaft

150 g Jogurt nature

1,25 dl Vollrahm

50 g Puderzucker

Zitronenzesten zum Garnieren



### ZUBEREITUNG

**1 Kompott:** Quitten mit einem Tuch abreiben, schälen, Kerngehäuse entfernen, in feine Schnitze schneiden und sofort mit Wasser, Zitronenschale, -saft, Zimt und Zucker in einer Pfanne mischen. 15 Minuten ziehen lassen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 20-30 Minuten knapp weich kochen, auskühlen lassen. Zimtstängel entfernen, Quitten fein pürieren.

**2 Espuma:** Alle Zutaten verrühren, zugedeckt 2-3 Stunden kühl stellen.

**3 Kompott** in Gläser verteilen.

**4 Espuma:** Jogurtmischung durch ein Sieb giessen, in den Rahmbläser geben, verschliessen. Rahmbläser nach Anleitung mit einer Kapsel füllen, kräftig schütteln. Zitronen-Espuma auf dem Quittenkompott verteilen, garnieren.

Statt Quitten Äpfel verwenden. Die Kochzeit beträgt dann nur 8-12 Minuten.

«Espuma» kommt aus dem Spanischen und heisst Schaum.

Restliche Zitronen-Espuma lässt sich 1-2 Tage im Rahmbläser im Kühlschrank aufbewahren, vor dem Servieren

schütteln.

Statt im Rahmbläser die kalte Masse mit den Schwingbesen des Handrührgerätes schaumig schlagen, auf dem Quittenkompott verteilen.