

Quitten-Zimt-Crumble mit Pflaumenragout und Vanille-Rahm

Quitten-Zimt-Crumble mit Pflaumenragout und Vanille-Rahm

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Menu: [12.11.2025](#)

Creation: [Marco Beng](#)

Zutaten für 16 Portionen:

Quittenkompott:

- 1½ Quitten, geschält, in Stücke geschnitten
- 2 EL Zucker, 0.7 dl Weisswein, ¼ TL Zimt, 1 TL Zitronensaft

Pflaumenragout:

- 200 g Pflaumen, entsteint und geviertelt
- 1½ EL Zucker, 2 TL Portwein oder roter Traubensaft, etwas Zimt

Crumble:

- 55 g Mehl, 40 g Butter, 35 g Zucker, 25 g gemahlene Mandeln, 1 Prise Salz

Vanillerahm:

- 0.7 dl Rahm, ¾ TL Vanillezucker

Zubereitung:

1. Quitten mit Zucker, Wein, Zimt und Zitronensaft weichkochen (ca. 20 Min.).
2. Pflaumen kurz mit Zucker und Portwein einkochen (5–8 Min.), warm halten.
3. Crumble-Zutaten mischen, krümelig verreiben. Über Quittenkompott streuen, bei 180 °C ca. 20 Min. backen.
4. Rahm mit Vanillezucker steif schlagen.
5. Warmen Crumble mit Pflaumenragout und Vanillerahm servieren.

Warmer, duftender Crumble mit karamellisierter Quitte, Zimt und winterlichen Pflaumen – serviert mit luftigem Vanillerahm. Ein perfekter Abschluss für die dunklere Jahreszeit.