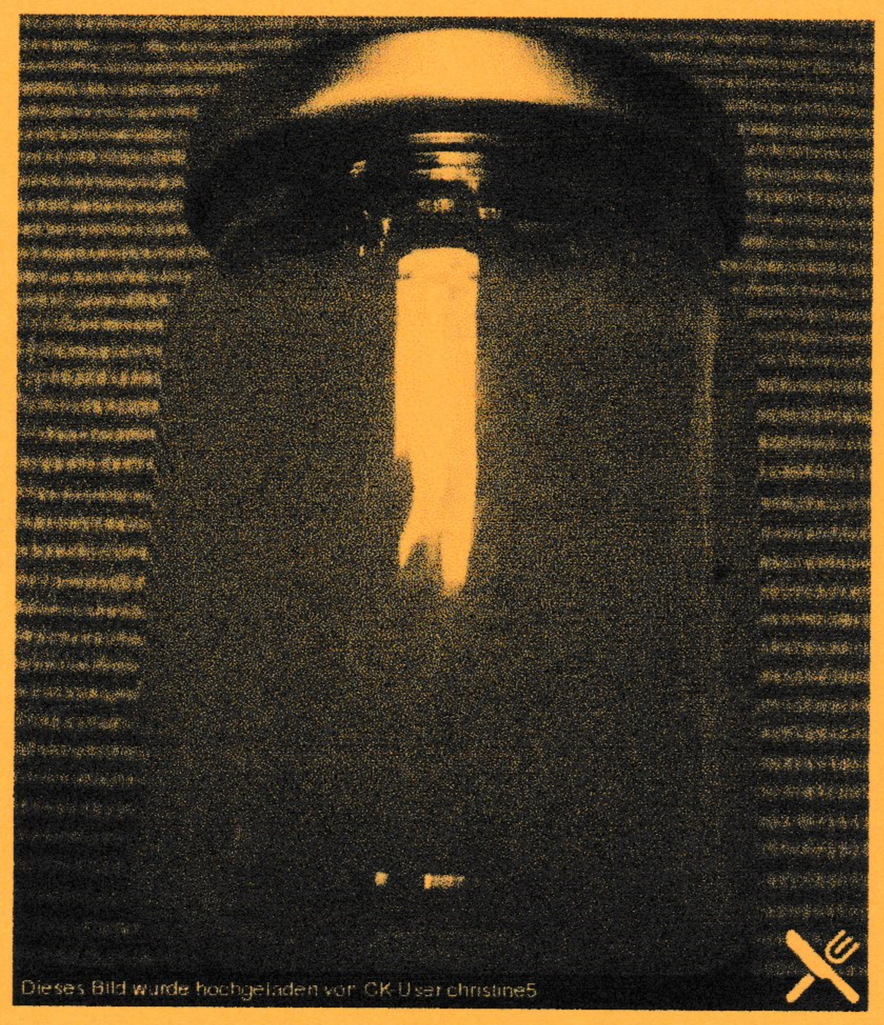
CHEFKOCH.DE

Quittengelee + Quittenbrot

2 aus 1 Rezept



Zutaten für 1 Portionen:

3 große Quitte(n) 4 Quitten
½ Zitrone(n) - der Saft
Wasser 1 1/2 Ltr ?
Gelierzucker, 1:1 (entsprechend) für das Gelee
Zucker, (entsprechend) für das Quittenbrot

Verfasser: maeuseturm

Quitten mit trockenem Tuch sorgfältig abreiben und den Flaum entfernen. Eine Schüssel mit kaltem Zitronenwasser vorbereiten.
Die Quitten in große Stücke schneiden. Nur den Stielansatz und die Blüten entfernen.
Schalen und das Kerngehäuse werden mit verwendet - das bringt zusätzliches Aroma.
Die geschnittenen Quittestückchen möglichst sofort in das Zitronenwasser geben, damit sie sich so wenig wie möglich braun färben. Quitten in dem Zitronenwasser etwa 30-40 Minuten leise weich (aber nicht matschig) köcheln. Über Nacht stehen lassen
Zubereitung des Gelees:
Den Saft vorsichtig, ohne Druck auszuüben, über einem Tuch oder feinem Haarsieb ablaufen lassen. Desto weniger Druck ausgeübt wird, desto heller und klarer wird das Gelee.
Den Saft genau abmessen und mit der gleichen Menge Gelierzucker in einem großen Topf bei großer Hitze aufkochen lassen. Das Gelee etwa 3-4 Minuten kochen lassen. Gelierprobe machen und beachten, dass das fertige Gelee später im Glas noch etwas nachgeliert. Das Gelee vom Herd nehmen und nach Wunsch noch etwas abschmecken. Geeignet sind z.B. Zimt, Vanille, Zitronensaft, Cognac, verschiedene Obstler oder auch Mandelblättchen - je nach Geschmack.
Noch heiß in saubere, vorbereitete Twist-Off-Gläser füllen und verschließen.
Zubereitung des Quittenbrotes:
Aus den im Sieb bzw. Tuch verbliebenen Früchten wird nun das Quittenbrot hergestellt.
Von den Quittenstücken die Kerngehäuse und Kerne abschneiden und entfernen. Wichtig ist unbedingt, dass alle Kerne entfernt werden. Fruchtstücke nun mit einem Zauberstab oder ähnliches ganz fein pürieren. Das jetzt an Apfelmus erinnernde Fruchtmus mit exakt der gleichen Menge Zucker aufwiegen. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren etwa ¾ bis 1 Stunde einkochen. Vorsicht - die Masse setzt schnell am Topfboden an.
Ein Kuchenblech oder große Auflaufform etwas einbuttern.
Die dicke Paste auf dem Blech etwa 1-2 cm hoch aufstreichen und etwa 2-3 Tage in einem warmen Raum trocknen lassen.

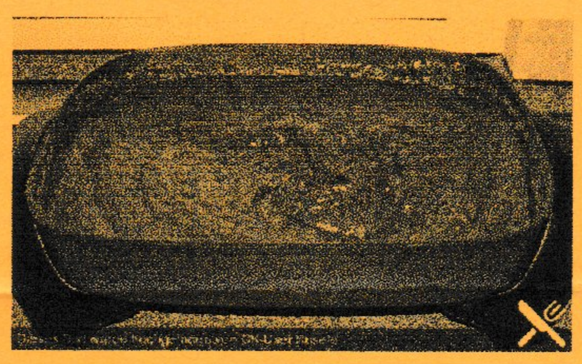
Schalen auch abschneiden

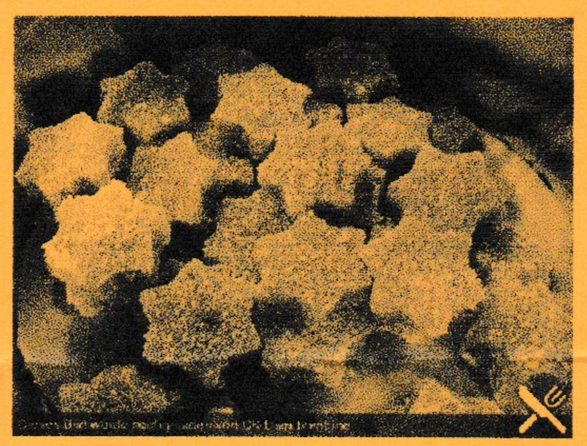
Tipp: Kerngehäuse erst rausschneiden und in einem Wäschesäckchen mitkochen

nach dem Abseihen bleibt ein Rest von ca. 1 Ltr. Saft.
1 L + Gelierzucker 2:1 ergibt 4 Gl. Gelee

Wer es sehr eilig hat kann das Quittenbrot auch bei halb geöffneter Backofentür bei ca. 100 Grad etwa 3-4 Stunden dörren lassen. oder 50°C
Das Quittenbrot in kleine Würfel oder Rauten schneiden. Die Würfel entweder in Hagelzucker, Kokosflocken oder gemahlenen Mandeln etwas wälzen.
Die Quittenwürfel in gut schließendem Gefäß (Blechdose) aufbewahren. Zwischen die einzelnen Schichten Pergamentpapier legen, damit die Würfel nicht aneinander kleben.
WARNUNG: Die Quittenwürfel sind zwar lecker, aber sehr süß - man muss es mögen. Für sie hat übrigens schon Nostradamus geschwärmt.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.
Ruhezeit: ca. 3 Tage
Schwierigkeitsgrad: normal
Brennwert p. P.: keine Angabe





Das Leben schmeckt schön.