

Quittengelee und Quittenbrot

Zutaten:

1 kg	Quitten
1 l	Apfelsaft oder Rotwein
	Gelierzucker je nach Ausbeute
1 Stange	Zimt

Für das Quittenbrot

Zucker analog zur Masse des Musrestes, ggf. Kokosflocken

Experimentiervorschrift:

Gelee

Die Quitten werden gewaschen, abgetrocknet und halbiert. Das Kernhaus wird herausgeschnitten (es funktioniert sehr gut mit einem Speziallöffel für Pampelmusen). Die Stücke gibt man in den Schnellkochtopf und bedeckt sie mit der gewählten Flüssigkeit. Dann kocht man etwa 30 min. unter Druck.

Die Flüssigkeit wird durch ein Tuch abgeseiht.

Dann wird der Saft mit Gelierzucker nach Vorschrift gekocht und sofort in Schraubgläser gefüllt.

Die Musreste kann man zu Quittenbrot verarbeiten.

Quittenbrot

Das Mus wird mit dem Zucker vermischt und unterkräftigem Rühren nochmal aufgekocht, damit sich der Zucker löst. Die Masse muss schön dick sein.

Dann streicht man alles etwa 1 cm dick auf Backpapier und lässt etwa 5 Stunden im Backofen bei etwa 100 °C trocknen. Dann kann man die Masse schneiden und in Kokosraspel wälzen.