

Süßes

Jens Meier

Quittenbrot

Donnerstag, 24.10.2019

Zutaten:

Für das Quittenbrot:

1,5 kg Apfelquitten

etwas Wasser

1,5 kg Zucker

Außerdem:

1 Dampfdrucktopf

1 Passiergerät, z.B. eine Flotte Lotte

Kristallzucker



Zubereitung:

1. Für das Quittenbrot Quitten mit einem groben Tuch gründlich abreiben, damit der Flaum auf der Schale entfernt wird, denn dieser enthält Bitterstoffe, die den Geschmack verderben können.

2. Die Quitten aufschneiden, den Stiel und das Kerngehäuse heraus lösen. Die Quitten in Stücke schneiden. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

3. Die Quittestücke mit etwas Wasser im Dampfdrucktopf dämpfen, damit man sie gut mit der Flotten Lotte passieren kann.

Unser Tipp: Den Saft, der sich unten im Topf sammelt, für Gelee oder zum Trinken benutzen.

Wenn man zum Dämpfen der Quitten einen normalen Kochtopf benutzt, mehr Wasser nehmen, damit die Quittenstücke nicht anbrennen. Die Masse im Kochtopf unter ständigem Rühren erhitzen. Dabei aufpassen, dass die Masse nicht zu heiß wird und anbrennt. Außerdem die Quittenstücke nicht mit zu viel Hitze kochen, ansonsten ist der Geschmack nicht mehr so gut.

4. Die gedämpften Quittenstücke wiegen und mit gleicher Menge Zucker unter ständigem Rühren in einem Topf weiter erhitzen. Wenn sich die Masse beim Rühren gut vom Boden löst, die Quittenmasse auf das vorbereitete Backblech streichen und an einem warmen Ort trocknen lassen. Evtl. die Quittenmasse zwischendurch auf ein anderes Backpapierstück umdrehen, damit die Quittenmasse von beiden Seiten trocknen kann.

5. Die getrocknete Quittenmasse vom Backpapier abziehen, z.B. in Rautenform schneiden und in Kristallzucker wälzen.