





Quittenbrot

Fruchtige Gelee Früchte aus Quittenmus

etwa 50 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Auflaufform (etwa 30 x 22 cm):
Frischhaltefolie

Quittenbrot:

etwa 1 ½ kg Quitten
1 Pck. Dr. Oetker Super Gelierzucker
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
75 ml Calvados

Zum Verzieren:

Dr. Oetker gehackte Mandeln
Dr. Oetker gemahlene Mandeln
Kokosraspel
dunkle Schokolade

1 Vorbereiten:

Quitten mit einem Tuch trocken abreiben, um den Flaum zu entfernen. Quitten waschen, schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und klein schneiden. Quittenstücke in einen großen Kochtopf geben und Gelierzucker, Zitronensäure und Finesse untermischen. Früchte etwa 1 Std. Saft ziehen lassen.

2 Zubereiten:

Auflaufform mit Frischhaltefolie auslegen. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mind. 15 Min. bei mittlerer Hitze sprudelnd kochen, bis sich beim Rühren "Spuren" im Quittenmus bilden und bestehen bleiben. Die Fruchtmasse pürieren und Calvados einrühren. Quittenmus in die vorbereitete Auflaufform streichen und über Nacht zugedeckt kalt stellen.

3 Verzieren:

Mandeln und Kokosraspel jeweils in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und jeweils auf einem Teller erkalten lassen. Schokolade grob hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Quittenbrot auf einen Bogen Backpapier stürzen und die Folie abziehen. Dann in etwa 2 cm große Quadrate schneiden oder nach Wunsch mit einem Ausstecher verschiedene Motive ausstechen. Stücke in Mandeln oder Kokosraspeln wenden oder nur setzen und mit etwas Schokolade besprenkeln.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für das Quittenbrot können auch die Reste von entsafteten Quitten verwendet werden. Wurden die Früchte vor dem Entsaften nicht geschält, können die Reste durch ein Passiersieb gestrichen werden.
- Das Quittenbrot muss kühl und trocken gelagert werden und ist bis zu 3 Wochen haltbar.