


# Quittenkonfekt

Fruchtiges Konfekt aus Quitten.

etwa 80 Stück



etwas Übung erforderlich

 bis 80 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech oder ein großes Brett:

Alufolie  
Backrahmen

### Fruchtmasse:

1 ½ kg Quitten  
2 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure  
350 g Zucker  
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Extra 2:1

### Zum Verzieren:

etwa 225 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre  
etwa 1 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

## 1 Vorbereiten:

Quitten mit einem Tuch trocken abreiben, um den Flaum zu entfernen. Quitten waschen, schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und fein schneiden. 1 kg Quittenstücke abwiegen und in einen Kochtopf geben, Zitronensäure und **300 g** Zucker untermischen. Früchte mind. 3 Std. (oder über Nacht) Saft ziehen lassen. Backblech oder Brett mit Alufolie belegen und den Backrahmen (25 x 25 cm) daraufstellen.

## 2 Fruchtmasse zubereiten:

Alles unter Rühren zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mind. 15 Min. bei mittlerer Hitze sprudelnd kochen. Die Fruchtmasse pürieren und durch ein Sieb streichen. Quittenmus zurück in den Topf geben. Übrigen Zucker mit Gelfix Extra vermischen und unter das Mus rühren. Alles noch einmal unter Rühren zum Kochen bringen und 3 Min. sprudelnd kochen lassen. Das Quittenmus auf das Backblech/Brett streichen und über Nacht zugedeckt fest werden lassen.

**3 Verzieren:**

Kuvertüre grob hacken und mit dem Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die fest gewordene Quittenmasse auf einen Bogen Backpapier oder ein Brett stürzen und die Folie abziehen. Dann in beliebige Stücke, Z. B. Stäbchen, Quadrate, Rechtecke, Dreiecke schneiden oder nach Wunsch mit einem kleinen Ausstecher z. B. weihnachtliche Motive ausstechen. Konfektstücke mit Hilfe einer Gabel in die Kuvertüre tauchen, am Rand des Gefäßes aufklopfen und abstreifen. Konfekt auf Backpapier setzen, nach Wunsch mit Kakao bestreuen und fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können auch Dr. Oetker Haselnusskrokant auf die noch nicht fest gewordene Kuvertüre streuen.
- Das Konfekt kann max. 4 Wochen aufbewahrt werden.