



Quittenkonfekt

Zutaten für 1 Backblech:

- 1,5 Kilo Quitten
- 750 g Feinkristallzucker
- Saft einer halben Zitrone
- Mark einer Vanilleschote

Zubereitung:

Den pelzigen Belag, Stängel und Stielansätze entfernen und die Quitten klein würfelig schneiden. Mit ganz wenig Wasser unter Rühren weich kochen. Das dauert ca. 45 Minuten. Sofern ein Dampfgarer vorhanden ist: 1 1/2 Stunden bei 100° und sie sind herrlich weich.

Die Quittenstücke anschließend mit der „Flotten Lotte“ fein passieren.

Das Mus wieder in den Topf geben, Zitronensaft, Mark einer Vanilleschote und Zucker unterrühren und die Masse unter ständigem Rühren so lange einkochen, bis sie sich vom Boden zu lösen beginnt. Dafür sollten rund eineinhalb Stunden einkalkuliert werden.

Die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und etwa fingerdick verstreichen.

Mit Backpapier abdecken und vorsichtig andrücken, glatt streichen und das Blech in einen kühleren Raum stellen.

Nach etwa drei Stunden ist das Quittenkonfekt fest. Das Backpapier abziehen und mit einem Keksausstecher Formen ausstechen, oder wie ich es gemacht habe, mit dem Messer, in Rauten schneiden. (Dabei gibt es dann keinen „Abfall“). Anschließend ganz leicht in Puderzucker wälzen.

Quittenkonfekt macht sich sehr gut im Kekssortiment, kann aber auch wie in Spanien üblich mit Käsestückchen (Queso Tetilla) und Baguette genossen werden. In einer Dose in einem kühleren Raum gelagert wäre es – wenn nicht vorher vernascht – monatelang haltbar.

Gutes Gelingen und guten Appetit!