

Quittenkonfekt / Quittenbrot

Zutaten:

1 kg Quitten

700g Einmachzucker

1 Vanillestange

Hagelzucker, Kokosraspeln oder gehackte Mandeln

Zubereitung

Quitten trocken abreiben, nach dem Entfernen von Blüte und Stiel waschen und in kleinere Stücke schneiden (schlechte Stellen entfernen). Die Quittenstücke mit Wasser bedeckt weich kochen, dann durch ein Sieb streichen („*flotte Lotte*“) und abwiegen. Das ergibt ca. 700g Quittenmark. Das Quittenmark mit der gleichen Zuckermenge und der ausgekratzten Vanillestange unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und dick einkochen lassen.

Vorsicht, brennt leicht an und am besten beim Rühren Handschuhe anziehen, denn es spritzt aus dem Topf!

Auf ein Backblech geöltes Pergament/Butterbrotpapier auslegen und das Quittenmark ca. 2cm dick ausstreichen. Zwei bis drei Tage trocknen lassen. Dann in kleine Rauten schneiden und entweder gar nicht wälzen oder eigene Mischungen aus dem Hagelzucker, Mandeln und Kokosraspeln (oder anderen Dingen; je nach Geschmack) herstellen und die Rauten darin wälzen. Noch einige Tage nachtrocknen lassen.

Halten sich in einer geschlossenen Dose an trockenem Ort bis zu einem halben Jahr.