



Foto: Lars Welding

Zutaten:

1,5 kg Quitten
(Sorte „Konstantinopeler Apfelquitte“)
500 ml Wasser
3 EL Zitronensaft
1 kg Gelierzucker (1:1)
200 g Zucker zum Wälzen

Backtipp:

Nicht jede Quittensorte färbt sich beim Kochen rötlich, manche der Quitten bleiben, wie die Frucht selbst, hellgelblich. Für ein rötliches Quittenbrot kann man die Sorten „Bereczki“ oder „Portugieser“ verwenden.

QUITTENBROT

Dieses traditionelle Quittenbrot bringt den unverwechselbaren Geschmack der „Konstantinopeler Apfelquitte“ wunderbar zur Geltung. Das herbstliche Aroma der Quitten, kombiniert mit Zitronensaft und Gelierzucker, ergibt eine köstliche süße Leckerei. Nach dem Kochen und Pürieren wird die fruchtige Masse auf ein Backblech gestrichen und lässt sich nach einigen Tagen Trocknungszeit in feine Würfel oder Rauten schneiden. Ein abschließendes Wälzen in Zucker verleiht dem Quittenbrot eine verlockende Süße und einen leichten Knusper. Perfekt als süßer Snack oder als besonderes Geschenk aus der eigenen Küche!

So wird's gemacht:

Quitten waschen, den Fruchtpelz entfernen und aufschneiden, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Dabei die Quitten nicht schälen. Die Quittenstücke in einen Topf mit Wasser bedecken und ca. 40 Minuten weichkochen lassen.

Anschließend die Quitten abgießen und zu feinem Mus pürieren. Das Quittenmus mit Zitronensaft und dem Gelierzucker vermischen. Das Mus noch einmal gut aufkochen lassen, bis es andickt. Die heiße Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und abkühlen lassen. Das Quittenbrot für mehrere Tage bei Zimmertemperatur aushärten lassen.

Die getrocknete Masse in Würfel oder Rauten schneiden und in Zucker wälzen.

Tipp: Falls Sie nicht lange warten möchten, können Sie das Quittenbrot auch im Dörrautomaten oder im Backofen bei 60 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 4 Stunden trocknen lassen.



Foto: Hans-Joachim Banner

KONSTANTINOPELER APFELQUITTE

Die große Frucht der Konstantinopeler Apfelquitte ist hellgelb und hat ein apfelähnliches Aussehen. Sie sind saftig und haben einen süßsauerlichen Geschmack. Die Früchte können ab Anfang Oktober geerntet werden. Anschließend sollten sie mehrere Wochen im Lager verbringen, um ihre Genussreife zu erhalten.

Nach dem Pflücken sind Quitten bis in den Dezember hinein genießbar. Für den Frischverzehr ist das Quittenfleisch nicht geeignet, da es extrem hart ist. Beim Kochen wird das Fruchtfleisch weicher und bei der Zubereitung von Gelee, Mus und Saft kommt der köstliche, aromatische Geschmack zum Vorschein.



Die Kombination aus Ober- und Unternutzung macht Streuobstwiesen zu einem außergewöhnlichen Ökosystem

Foto: Volker Unterladstetter