

Quitten



leuchtend gelb, aromatisch duftend

Die Früchte der Quitte sind je nach Sorte birnen- oder apfelförmig. Auch wenn sie reif sind, eignen sie sich nicht zum Rohverzehr, denn das säuerliche Fruchtfleisch bleibt hart. Erst gekocht und gesüßt entfalten sie ihr wunderbares Aroma.

Quittenschaum

Wolligen Belag auf den Quittenschalen abreiben, Quitten waschen und kleinschneiden. In Weißwein dünsten, dann pürieren und mit Zucker abschmecken. Vor dem Servieren geschlagene Sahne und eine Prise Zimt unterheben.

.....

Wussten Sie, dass ...

... die Quitte aus Armenien und dem Iran stammt? Noch vor 50 Jahren gab es auch in jedem badischen Bauerngarten einen Quittenbaum.

.....

Quittenbrot

Quitten unter kaltem Wasser gründlich bürsten und anschließend in Achtel schneiden. Stiele und Kerngehäuse dabei entfernen.

Die zerlegten Quitten knapp mit Wasser bedeckt im Dampfdrucktopf etwa 20-30 min bei mittlerem Druck kochen. Abkühlen lassen, den klaren roten Saft für Gelee beiseite stellen und die Früchte passieren.

Das Mus unter Zusatz von Zitronensaft und

50 Gewichtsprozent Zucker solange kochen, bis die Masse rot wird. (Achtung, kann leicht anbrennen, und die heiße Masse spritzt!)

Das Mus als Brotaufstrich in Gläser einfüllen oder 1-2 cm dick auf Backpapier auf ein Backblech streichen. Die Schicht bei ca. 70°C einige Stunden oder über Nacht im Backofen warmhalten und anschließend an einer warmen Stelle in der Wohnung einige Tage trocknen.

Das Quittenbrot mit einer Schere in kleine Rauten zerschneiden oder beliebige Formen ausstechen. Zum Lagern die Stücke abschließend in Kristallzucker wälzen.

.....

Wussten Sie, dass ...

... man nach der Form der Früchte Apfel- und Birnenquitten unterscheidet? Birnenquitten schmecken milder und sind weicher.

.....

Quitten-Käsekuchen

1 kg Quitten schälen, die Kerngehäuse entfernen und die Früchte in Spalten schneiden. Mit 50 g Zucker und etwas Zimt bei schwacher Hitze zugedeckt ca. 15 min dünsten. Aus 250 g Mehl, 85 g gemahlene Mandeln, 100 g Zucker und 175 g Butter einen Teig kneten. Mit zwei Dritteln des Teiges eine gefettete Springform mit einem 3 cm hohen Rand auslegen.

Die Quitten abtropfen lassen. Den Sud mit 250 g Speisequark, 50 g Zucker, 2 Eigelben und 1 Pck. Vanillepuddingpulver verrühren und in die Form füllen. Die Quittenspalten und den Rest des Teiges als Streusel darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen (200°C) ca. 35 min backen.