

## Quittenbrot

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

4,5  
Std.

NIVEAU



### Zutaten für 20 Riegel

#### Für das Quittenbrot

1,5 kg Quitten  
1,5 l Wasser (alternativ Quittensaft)  
1 Vanilleschote  
2-3 Zitronen  
1 Prise(n) Zimt  
1 Prise(n) Salz  
1 kg Gelierzucker 1:1

#### Zum Garnieren

Zucker

#### Besonderes Zubehör

Stabmixer  
Dörrautomat

**Quittenbrot** ist was für süße Naschkatzen! Aber Vorsicht vor Verwirrungen, denn hiermit ist keineswegs ein richtiges **Brot** gemeint. Nein, die kleinen orangen und in Zucker gewälzten Gelee-Stückchen sind viel mehr **Konfekt** als Brot. Und einmal von der **fruchtigen Süßigkeit** genascht, bist du ihr verfallen. Aber Quittenbrot kann mehr, als nur süß sein ... Quitten enthalten viel **Vitamin C** und helfen so gerade zur kalten

Jahreszeit vor Erkältungen. Du kannst nicht genug von den Häppchen bekommen? Dann halte nach Quitten Ausschau, schnapp dir einen Dörrautomat und los geht's!

- 1 -

Quitten mit einem Tuch gut abreiben, um den Flaum zu entfernen. Quitten schälen, vierteln, entkernen und in Stücke schneiden.

- 2 -

Quittenstücke in einen großen Topf geben und mit Wasser aufgießen, bis sie leicht bedeckt sind. Bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten weich kochen.

- 3 -

Weich gekochte Quitten durch ein Sieb abseihen, Saft auffangen und z.B. zu Quittengelee oder Likör weiterverarbeiten.

- 4 -

Quittenstücke in einen Topf geben und mit einem Stabmixer pürieren, bis ein Mus entstanden ist.

- 5 -

Vanilleschote längs halbieren, Mark auskratzen. Zitronen halbieren und Saft auspressen. Vanillemark, Zitronensaft, Zimt und Salz zum Quittenmus geben. Gelierzucker unter Rühren köcheln lassen, bis eine zähe Masse entstanden ist.

- 6 -

Quittenmasse in die Riegelformen des Dörrautomats verstreichen und bei 100 °C ca. 6 Stunden dörren lassen. Eventuell nach der Hälfte der Zeit Quittenbrot einmal

# Quittenbrot

drehen.

- 7 -

Quittenbrot aus den Riegelformen nehmen, in quadratische Stücke schneiden und nach Belieben in Zucker wenden.