

Quittenspeck

von Jasmin Röhm

Vorbereitung: Quitten gut waschen, mit Handbürste vom „Flaum“ befreien und dann die Früchte vierteln (vom Stielansatz her geht's besser). Schwarze Stellen oder Punkte auf der Haut ausschneiden. Faule Stellen ausschneiden. Achtung! Marmoriertes braunes Fruchtfleisch ist ein Zeichen von Reife – keine Beeinträchtigung. Braune Kerne entfernen, Kerngehäuse großzügig ausschneiden (große weiße Kerne wirken wie Sand im Quittenspeck).

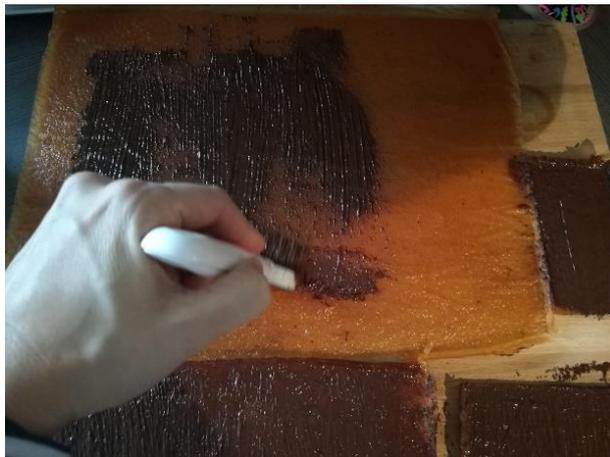


Kochen: Quittengehäuse mit Wasser bedeckt ca. 20 Minuten auskochen (enthalten Geliemittel). Über ein Sieb abgießen und Fruchtsaft auffangen. Quittengehäuse wegwerfen.

Quittenfleisch in kleine Stücke schneiden und mit dem Fruchtsaft weichkochen. Die weichgekochten Stücke durch ein Sieb abtropfen lassen. Flüssigkeit wieder auffangen. Quittenstücke durch ein Sieb oder mit einer flotten Lotte passieren und in der Flüssigkeit entweder weitere Quittenstücke weichkochen oder Gelee davon kochen (1 Liter Saft und 1 Kilogramm Zucker).

1,5 Kilogramm passiertes Quittenmus mit 1 Kilogramm Zucker mischen und unter ständigem Rühren aufkochen. Je nach Geschmack mit etwas Zimt verfeinern.

Wenn genügend Flüssigkeit verdampft ist, und die Masse dickflüssig ist, ...



... die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen (Backpapier muss über den Rand hinausstehen). Die Masse sollte ca. 2 Zentimeter dick ausgestrichen werden

Trocknen: Blech in Backofen geben und mit leicht geöffneter Tür bei 50°C trocknen lassen. Vorgang wiederholen bis sich eine Lederhaut bildet.

Danach ohne Blech auf einem Gitter an einen warmen Ort stellen. Nach einiger Zeit lässt sich das Backpapier von der Masse abziehen. Wenn die Masse durchgetrocknet ist, Quittenspeck schneiden und in luftigem Behältnis aufbewahren. Zwischen die einzelnen Schichten Backpapier legen.



Verfeinern mit Ingwer, bestreichen mit dunkler Schokolade und wenn man es nicht so süß mag, einfach dünner auf ein Backblech streichen.