

Quittenbrot

Nach dem Quittengelée kommt bei uns immer das Quittenbrot - eine Leckerei, die Ihr unbedingt einmal herstellen solltet! Und wenn Ihr nicht sofort die Zeit habt, Quittenbrot zu machen, könnt Ihr das

Quittenmus, das von der Quittengelée-Herstellung übriggeblieben ist, auch erst einmal einfrieren und es zu einem günstigeren Zeitpunkt wieder auftauen. Aber wiegt es vorher und schreibt Euch die Grammzahl auf den Gefrierbehälter: Ihr werdet sie noch brauchen.



Zutaten

- Quittenmus (fein pürierte, gekochte Quitten ohne Kerngehäuse), abgewogen
- gleiche Menge Rohrohrzucker
- Rohrohrzucker zum Wenden
- Kokosraspel zum Wenden

Bitte immer biologisch angebaute Zutaten verwenden - es macht so einen großen Unterschied: im Geschmack und für unsere Erde!

Zubereitung

Das Quittenmus wird mit der gleichen Menge an Zucker in einen großen Topf gegeben. Auf mittelhoher Temperatur wird die Masse unter ständigem Rühren zum Kochen gebracht und anschließend ca 60 Minuten (wieder unter ständigem Rühren!) eingekocht. Das klingt jetzt unendlich lange und anstrengend: aber für mich ist es immer ein reines Vergnügen. Der Duft ist einfach himmlisch und während des meditativen Rührens kann man wunderbar Musik hören oder einen schönen Podcast ... oder eben einfach rühren: das IST Meditation! Die Masse ist bereit zur Weiterverarbeitung, wenn auf dem Boden des Topfes beim Rühren (zumindest kurz) eine "Straße" zu erkennen ist. Dann wird die Masse auf ein sauberes, mit einem Backpapier ausgelegtes Backblech gestrichen und im vorgeheizten Backofen bei 100 ° Celsius etwa drei Stunden lang getrocknet. Man kann das Quittenbrot auch in trockenen und warmen Räumen abgedeckt an der Luft trocknen lassen, aber das dauert eben ein paar Tage. Ist das Quittenbrot abgekühlt, sticht man entweder mit Plätzchenausstechern Formen aus (meine Kinder kümmern sich gern um die Vernichtung der Reste) oder schneidet das gesamte Blech in Rechtecke.

Die ausgestochenen Quittenbrote werden sofort in eine Schüssel mit Zucker gelegt und dort von allen Seiten gewendet. Anschließend kommen sie zum letzten Trocknungsvorgang auf ein Holzbrett. Ist einem das Quittenbrot noch zu weich, kann man es auf den Holzbrettern abgedeckt noch einige Tage (bis zum gewünschten Festigungsgrad) an einem warmen und trockenen Ort nachtrocknen lassen.

Wir mögen es auch gerne, unser Quittenbrot statt in Zucker in Kokosraspeln zu wälzen. Aber das ist selbstverständlich Geschmackssache! Am besten, Ihr probiert beides einmal aus.

Ist das Quittenbrot ganz fertig, wird es in luftdichte Keksdosen aus Weißblech verpackt - zwischen die einzelnen Schichten kommt zur Sicherheit eine Lage Back- oder Pergamentpapier. Bei uns gehören immer einige Stücke Quittenbrot auf einen Plätzchenteller im Advent und an Weihnachten. Quittenbrot eignet sich aber auch wunderbar als kleines "Geschenk aus der Küche" für liebe Menschen an Weihnachten. Ich verschenke es gerne in Kombination mit selbstgemachten Likören - Genießer wissen solch ein Geschenk immer zu schätzen!