

Rezept

Österreichischer Quittenkäse

Ein Rezept von Österreichischer Quittenkäse, am 22.09.2023

Zutaten

2	unbehandelte Zitronen	1/4 l	Cidre oder Apfelsaft
1 kg	Quitten	500 g	Einmachzucker
1 EL	Öl		Zucker zum Wälzen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backblech | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Zitronen waschen, die Schalen dünn abschälen. Den Saft auspressen, mit dem Cidre in einen Topf geben. Quitten mit einem Tuch abreiben und waschen, Stiele und Blüten entfernen, Quitten mit Schalen und Kerngehäusen in Würfel schneiden. Die Früchte in den Topf geben und in 45 Min. weich kochen.
2. Quitten abgießen, den Saft auffangen und zu Quittengelee verarbeiten oder mit 200 g Zucker aufkochen und als Trinksaft abfüllen. Die gekochten Quitten mit einer »Flotten Lotte« passieren. Quittenmus abwiegen (es sind ca. 1 kg) und mit 500 g Zucker in einen Topf geben. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren in 30-40 Min. bis zur Konsistenz eines dicken Apfelmuses einkochen. Vorsicht, es spritzt! Wenn Sie die Quittenpaste jetzt in Gläser füllen, gibt das einen sehr aromatischen Brotaufstrich.
3. Ein Backblech mit Alufolie auslegen, leicht ölen. Die Quittenpaste ca. 1 cm dick aufstreichen und im Backofen bei 75° (Umluft) in 7-8 Std. durchtrocknen lassen. Dabei nach 6 Std. umdrehen. Noch mindestens 4 Std. im ausgeschalteten Ofen abkühlen lassen.
4. Quittenkäse auf ein Brett stürzen, die Folie abziehen. Quittenkäse in Rauten schneiden, in Zucker wälzen und auf Wachspapier in luftdichte Behälter schichten.