

Rezept

# Quitten-Walnuss-Konfekt

Ein Rezept von Quitten-Walnuss-Konfekt, am 16.09.2024

## Zutaten

**1,5 kg** gekochtes Quittenmark

**750 g** Zucker

Öl für das Backblech

**1** Bio-Zitrone

**350 g** Walnusskerne

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 1 Backblech (ca. 100 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

## Zubereitung

1. Das Quittenmark von Stielen und schwarzen Blütenansätzen befreien, dann durch die »Flotte Lotte« oder ein Sieb streichen. Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale spiralig abschälen und den Saft auspressen. Das Mus mit Zucker, Zitronenschale und Zitronensaft mischen und in einem Topf bei kleiner Hitze unter Rühren in 15-20 Min. dick einkochen, bis die Masse rötlich wird. Das Zuckerthermometer sollte knapp unter 125° anzeigen.
2. 250 g Walnusskerne grob und 100 g fein hacken. Die grob gehackten Nüsse unter die Masse ziehen. Die Zitronenschale entfernen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und einfetten. Die Masse darauf verteilen, mit einem Teigschaber glatt streichen und über Nacht trocknen lassen.
3. Wenn die Oberfläche trocken ist, auf eine mit 50 g fein gehackten Nüssen bestreute Arbeitsfläche stürzen. Die feuchte Unterseite mit den übrigen fein gehackten Nüssen bestreuen und andrücken. In ca. 2 cm große Würfel schneiden. Mit einem Leinentuch abgedeckt noch mindestens eine Nacht trocknen lassen. Sind die Würfel nicht mehr klebrig, das Konfekt in einer Blechdose kühl und trocken aufbewahren.