Rezept

Quittenbrot

Ein Rezept von Quittenbrot, am 17.05.2025

Zutaten

- **2 kg** frische Quitten
- **1 EL** Orangenschale
- Backpapier fürs Blech
- **1 kg** Zucker
- grober Zucker zum Bestreuen
- **2 EL** Öl fürs Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt ca. 80 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

Zubereitung

1. Die Quitten mit einem Tuch gründlich abreiben. Stiele und Blütenansätze entfernen. Die Früchte vierteln und mit Wasser bedeckt ca. 50 Min. kochen lassen. In einem Sieb abtropfen lassen. Das Quittenmus durch ein Sieb streichen und 1 kg abwiegen.

2. Das Quittenmark mit Zucker und Orangenschale zum Kochen bringen. Unter Rühren kochen lassen, bis sich die Masse vom Topfboden löst.

3. Ein Backblech mit Backpapier belegen und mit Öl bestreichen. Die Quittenmasse ca. 1 cm dick darauf streichen. Das Quittenbrot ca. 2 Tage trocknen lassen. Sobald sich die Oberfläche trocken anfühlt, wenden, damit die andere Seite trocknet.

4. Das Quittenbrot in Würfel oder Rauten schneiden und mit grobem Zucker bestreuen.