

Rezept

## Quittenkonfekt (Quittenbrot)

Ein Rezept von Quittenkonfekt (Quittenbrot), am 22.09.2023

### Zutaten

|   |   |
|---|---|
| <b>ca. 700 g</b> gekochte Quittenstücke | <b>1</b> Zitrone  |
| <b>250 ml</b> Orangensaft               | <b>350 g</b> Gelierzucker 1:1   |
| <b>300 g</b> Haushaltszucker            | <b>4 EL</b> Orangenblütenwasser (aus der Apotheke;<br>alternativ 1/2 Vanillestange) |
| Backpapier                              |   |

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR CA. 1 KG KONFEKT | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min  
**Haltbarkeit** etwa 6 Monate haltbar

### Zubereitung

1. Aus den gekochten Quittenstücken die Kerngehäuse mit einem Teelöffel entfernen. Die Zitrone auspressen. Die Quitten mit dem Orangen- und Zitronensaft sowie dem Gelier- und Haushaltszucker bei mittlerer Hitze unter Rühren so lange offen dick einkochen, bis auf dem Topfboden, wenn man mit dem Kochlöffel darüberfährt, eine offene Straße bleibt. Orangenblütenwasser unterrühren.
2. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und das Quittenmus 1-1 1/2 cm dick gleichmäßig aufstreichen. Die Bleche übereinander in den Backofen schieben. Das Mus bei 100° (falls möglich mit Umluft bei 80°) ca. 3 Std. trocknen, gelegentlich die Ofentür kurz öffnen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann.
3. Das Konfekt auf den Blechen abkühlen und mit Tüchern bedeckt einen Tag ruhen lassen, dann in 4 × 2 cm große Rechtecke schneiden.