REZEPT FÜR QUITTENBROT MIT VANILLE

QUITTENBROT MIT VANILLE

Schwierigkeitsgrad: normal

für 40-50 Stück | 90 Min. | + Zeit zum Abtropfen, Abkühlen und Trocknen

Zutaten

- 1 kg Quitten
- ca. 500 g SweetFamily Feiner Zucker
- Mark von 1 Vanilleschote
- zum Wälzen ca. 50 g SweetFamily Unser Feinster

4009

ZUBEREITUNG

50	0	12	0
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Flaum von den Quitten gut abreiben. Quitten schälen, vierteln, entkernen und würfeln. Mit 1 l Wasser aufkochen. Zugedeckt 15-20 Minuten weich garen*. Ein Sieb über eine Schüssel setzen, mit einem Safttuch auslegen und Quittenmasse darauf geben. Abtropfenden Saft auffangen**, Masse abkühlen lassen und im Safttuch gut ausdrücken.

2. Masse fein pürieren, abwiegen und mit der gleichen Menge Zucker in einem Topf verrühren. Vanillemark zufügen und aufkochen. Quittenmasse ca. 20 Minuten unter Rühren kochen lassen, bis sie eindickt und dunkel-orange wird.

3. Masse ca. 1 cm dick als Rechteck auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und Oberfläche glatt streichen. Locker mit Backpapier belegen und bei Zimmertemperatur 1-2 Wochen trocknen lassen***. Das noch minimal klebrige Quittenbrot in Würfel (ca. 2 cm Kantenlänge) schneiden und in feinstem Zucker wälzen. Luftdicht verpackt aufbewahren.

Tipps:

*Die Garzeit zum Weichkochen der Quitten ist sortenabhängig. Manche Sorten sind härter und benötigen länger, um weich zu werden.

** Aus dem abgetropften Saft z.B. mit SweetFamily Gelierzucker 2:1 Quittengelee zubereiten. Oder unser leckeres Quitten-Kokos-Gelee mit Ingwer kochen.

*** Die Trockenzeit des Quittenbrots variiert je nach Luftfeuchtigkeit im Raum.

REZEPT FÜR QUITTENBROT MIT VANILLE