

# Quitten

## Soft, Gelee, Quittenspeck

Rezepte von  
Emilie Schuker  
Renate Noppel



### Zum Entsaften

Quitten waschen, auf einem Holzbrett in Stücke schneiden und dabei den Stiel und den Butzen entfernen. Im Dampfentsafter ca. 70 min entsaften.



### Quittengelee

1 l Quittensaft  
1 kg Zucker



### Zubereitung

Den Saft mit dem Zucker in einem großen Topf aufkochen und 20 min. weiterkochen. Den Schaum abschöpfen und heiß in die Gläser einfüllen. Sofort verschließen.

### Quittenspeck (Quittenbonbon)

Entsaftete Quittenreste durch ein Sieb streichen

250 ml Quittensaft

750 g Zucker

Saft von 1 Zitrone

1 kg Quittenmus

Den Zucker im Quittensaft auflösen, Zitronensaft und Quittenmus zugeben und unter Rühren vorsichtig köcheln (Achtung: kann spritzen) bis man mit dem Löffel eine Straße bilden kann. Ein Backblech mit Öl einfetten, die Mischung ca. 1 cm dick darauf verteilen. Im warmen Zimmer einige Tage trocknen, mehrmals wenden. Zum Schluß in kleine Rauten schneiden oder mit kleinen Ausstechformen ausstechen.



Obst- und Gartenbauverein Herrenberg e.V.