

Rezepte mit Quitten

Tipps zur Vorbereitung von Quitten:

Die Quitten zuerst mit einem Tuch abreiben, um den haarigen Flaum zu entfernen. Danach waschen. Da Quitten sehr schwierig zu schneiden sind, trennt man die Quitte nicht in der Mitte durch, sondern am besten von allen vier Seiten neben der Blüte ab. Dann schneidet man das Kerngehäuse in der Mitte durch und entfernt es.

Quitten-Wein-Gelee

2 kg Quitten 500 ml Wasser ca. 200 ml Weißwein 2 EL Zitronensaft 500 g Gelierzucker (2:1)	Die Quitten abreiben, waschen und in grobe Stücke schneiden. Stiel- und Blütenansatz entfernen. Die Quittenstücke in einen Topf geben. Mit dem Wasser aufkochen und bei kleiner Hitze ca. 40 Minuten weich kochen. Die Quitten samt Kochwasser auf ein feines Sieb geben. Die Flüssigkeit auffangen. Die Flüssigkeit mit dem Wein auf 900 ml auffüllen. Den Zitronensaft und den Gelierzucker zugeben, verrühren und aufkochen. Unter Rühren 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Das Gelee sofort in heiß ausgespülte Gläser füllen und fest verschließen. Für Kinder den Gelee mit Apfel- oder Birnensaft zubereiten.
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Dessert mit gebackenen Quitten und Walnussfüllung

(4 Portionen)

2 Quitten 200 ml Orangensaft 80 g Walnusskerne 60 g Rosinen 150 g Quark ½ TL abgeriebene Orangenschale 3 EL Honig ½ TL Zimt ¼ TL Vanille, gemahlen 20 g weiche Butter	Die Quitten abreiben und waschen, längs halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Mit der Schnittfläche nach oben in einen Topf geben. Orangensaft über die Quitten gießen. Die Quitten im geschlossenen Topf fast weich dünsten. Die Walnüsse und die gewaschenen Rosinen grob hacken. Mit Quark, Orangenschale, Honig, Zimt und Vanille verrühren. Die Füllung auf die Schnittflächen geben, Butterflockchen darauf verteilen und bei 180 °C im Backofen 10 Minuten überbacken.
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Kleine Küchlein mit Quittenmus

(6 Portionen)

<p><u>Quittenmus (ca. 1 l)</u> 2 kg Quitten</p> <p>350 ml Apfelwein</p> <p>1 1/2 EL gemahlener Zimt 275 g brauner Rohrzucker 4 EL Apfelessig</p>	<p>Die Quitten abreiben und waschen. Die Quitten vierteln und schälen. Kerngehäuse und Strunk heraus-schneiden. Die Quitten in 4 bis 5 cm große Stücke schneiden. In einem Topf mit Apfelwein begießen und zugedeckt bei milder Hitze ca. 40 Minuten garen, bis die sie weich sind. Gelegentlich umrühren. Sehr fein pürieren.</p> <p>1 EL Zimt, braunen Zucker und Apfelessig unterrühren. Den Topfrand über den Quitten säubern, damit anhaftendes Püree im Ofen nicht anbrennt. Quitten im offenen Topf im vorgeheizten Backofen bei 175° C (Umluft nicht empfehlenswert) auf der untersten Schiene ca. 2 1/2 Stunden backen, bis das Quittenmus dick und leicht karamellisiert ist. Dabei ab und zu umrühren und den Topfrand eventuell zwischendurch wieder säubern. Quittenmus abkühlen lassen.</p>
<p><u>Küchlein</u> Fett für die Förmchen</p> <p>140 g Mehl 240 ml Milch 25 g Butter 3 Eier 1/2 TL Salz</p> <p>2 EL Zucker</p>	<p>Für die Küchlein 6 ofenfeste Förmchen (à 200 ml Inhalt, z. B. Kaffeetassen) einfetten und mit reichlich Abstand (etwa eine Förmchengröße) auf ein Backblech stellen.</p> <p>Mehl, Milch, geschmolzene Butter, Eier und Salz mit dem Schneebesen glatt rühren. Die Förmchen bis zur Hälfte mit Teig füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 220° C auf der untersten Schiene 20 Minuten backen, bis die Küchlein aufgegangen und schön braun sind. Dabei den Ofen nicht öffnen. Nach 20 Minuten die Hitze auf 175° C reduzieren und weitere 10 Minuten backen.</p> <p>Den restlichen Zimt mit Zucker mischen. Küchlein sofort servieren. Dazu die Küchlein mit einer Gabel aufreißen, mit Zimtzucker bestreuen und mit je 1 EL Quittenmus bestreichen.</p>

Sahnetorte mit Quitten

<p>75 g Butter 100 g Marzipanrohmasse 3 Päckchen Vanillinzucker 4 EL Zitronensaft 2 Eier 2 TL Backpulver 100 g Mehl 75 g gemahlene Haselnüsse Fett für die Form</p>	<p>Den Ofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Die Butter, gewürfeltes Marzipan und 1 Päckchen Vanillinzucker mischen.</p> <p>Zitronensaft und Eier zugeben.</p> <p>Backpulver, Mehl und Haselnüsse mischen, unterrühren.</p> <p>Den Teig in eine gefettete Springform (26 cm Ø) geben und 15 Minuten backen. Abkühlen lassen.</p>
<p>1 kg Quitten 120 g Zucker 150 ml Orangensaft</p>	<p>Die Quitten abreiben, waschen, vierteln, schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Mit 20 g Zucker und dem Orangensaft aufkochen. 15 Minuten köcheln lassen und abgießen. Den Sud dabei auffangen. Abkühlen lassen.</p>
<p>10 Blatt weiße Gelatine 1 kg Vollmilchjoghurt</p>	<p>Die Gelatine einweichen.</p> <p>Den Joghurt mit restlichem Zucker und Vanillinzucker verrühren. Die Gelatine tropfnass bei kleiner Hitze auflösen. Vorsichtig mit der Joghurtcreme verrühren. 10 Minuten kühlen.</p>
<p>200 g Schlagsahne</p>	<p>Die Sahne steif schlagen und unter die Creme heben, sobald diese zu gelieren beginnt. ²/₃ der Quitten auf dem Tortenboden verteilen. Joghurtcreme darüber geben. Im Kühlschrank in 3 Stunden fest werden lassen. Restliche Quitten auf der Torte verteilen.</p>
<p>1 Tortenguss</p>	<p>Den Tortenguss mit dem Quittensud nach Packungsangabe zubereiten und über den Quitten verteilen. Eine weitere Stunde kühlen.</p>

Quittenkonfekt / Quittenbrot

<p>2 Quitten 2 EL Zitronensaft</p>	<p>Die Quitten abreiben, schälen und in dünne Spalten schneiden.</p>
<p>300 g Zucker</p>	<p>Mit Zitronensaft beträufeln. In Wasser weich kochen und danach pürieren. Den Zucker dazu fügen. Die Masse unter ständigem Rühren ca. 15 bis 20 Minuten kochen, bis sich ein dicker Brei ergibt.</p>
<p>ggf. etwas Zucker oder Kokosflocken zum Verfeinern</p>	<p>Die warme Masse auf ein mit Alufolie oder Backpapier ausgelegtes Blech streichen (ca. 1 cm dick). Im Backofen bei leicht geöffneter Tür und kleinster Hitzestufe einige Stunden trocknen lassen (oder an der Luft für einige Tage trocknen lassen).</p> <p>Die getrocknete Quittenmasse in kleine Rauten schneiden. Die Rauten nach Belieben in Zucker oder Kokosflocken wenden.</p> <p>Das Konfekt hält in einem geschlossenen Behältnis einige Monate.</p>

Quitten-Chutney

<p>700 g Quitten 1 Apfel 1 Zwiebel 2 Knoblauchzehen ½ Zitrone</p> <p>300 g Zucker ¼ l Weinessig ½ TL Salz etwas Nelkenpulver 1 TL Ingwerpulver ½ TL Zimtpulver ½ TL schwarzer Pfeffer 1 TL Korianderpulver</p>	<p>Die Quitten und den Apfel waschen und schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel, Knoblauch und Zitrone fein hacken.</p> <p>Alle Zutaten in einen Topf geben und ca. 40 Minuten bei kleiner Hitze kochen, ab und zu umrühren. Das Chutney noch heiß in ausgekochte Gläser füllen und sofort mit dem Schraubdeckel fest verschließen.</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Pikanter Quittenkuchen

<p><u>Für den Teig</u> 200 Gramm Mehl ½ TL Salz 80 g kalte Butter, in Stücke geschnitten 4 - 5 EL Wasser 1 EL Essig</p> <p><u>Für den Belag</u> 1 kg Quitten</p> <p>1,5 dl Weißwein 200 g Mascarpone 3 Eier 2 TL geriebenen Ingwer 2 TL Currypulver 1 TL Salz</p> <p>1 EL geriebenen Käse zum Bestreuen</p>	<p>Das Mehl und Salz mischen. Die Butter beifügen und zu einer krümeligen Masse verreiben, eine kleine Mulde formen.</p> <p>Das Wasser und den Essig hineingießen. Zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Klarsichtfolie wickeln und 30 Minuten kühl stellen.</p> <p>Die Quitten abreiben, waschen und auf einem Kuchenblech im 180 C heißen Ofen eine Stunde garen. Kalt abschrecken und auskühlen lassen. Die Quitten schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Die Quitten mit dem Wein zusammen pürieren. Mit den restlichen Zutaten vermengen.</p> <p>Den Teig ca. 3 mm dick auswalzen. Im mit Backpapier belegten Blech (28 cm Durchmesser) auslegen. Die Quittenmasse darauf verteilen und auf der untersten Schiene des 220 C vorgeheizten Ofens ca. 40 - 45 Minuten backen. Nach ca. 35 Minuten den Kuchen mit dem Käse bestreuen. Den Kuchen warm servieren.</p> <p>Dazu passt Blattsalat.</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Quitten-Sirup

1 kg Quitten	Die Quitten abreiben und waschen. Die Quitten mit Schale und Kerngehäuse längs vierteln und in 1/2 cm breite Scheiben schneiden.
1 l Wasser 1 kg Zucker	Die Quitten, kaltes Wasser und Zucker bei schwacher Hitze zum Kochen bringen. Dann ca. 45 Minuten bei milder Hitze ziehen, aber nicht kochen lassen.
75 ml Zitronensaft	Den Zitronensaft zugießen und die Mischung 5 Minuten sprudelnd kochen lassen. Vorsichtig durch ein sehr feines Sieb gießen. Den kochend heißen Sirup in sterile Glasflaschen füllen und sofort verschließen. Der Sirup hält sich 2 bis 3 Monate im Kühlschrank

Quitten-Likör

(ca. 1,5 Liter)

1 kg Apfelquitten 250 ml Wasser	Die Quitten wie oben beschrieben vorbereiten. Die Stücke mit dem Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Bei mäßiger Hitze und geschlossenem Deckel etwa 20 Minuten garen lassen, bis die Fruchtstücke ganz zerfallen sind.
10 süße Mandeln 1 Zimtstange 5 Gewürznelken 1 Sternanis	Das grobe Mus durch ein Sieb passieren. Die Mandeln im Mörser oder mit einem Hammer zerquetschen. Das Mus mit der Zimtstange, den Gewürznelken, dem Sternanis und den Mandeln in ein verschließbares Gefäß von mindestens 1,5 bis 2 Liter Fassungsvermögen geben.
350 ml Wodka 50 Vol.%	Den Wodka zum Ansatzgut gießen. Das Gefäß gut verschließen, schütteln und an einem kühlen, dunklen Ort 3 bis 4 Wochen reifen lassen. Den Ansatz ab und zu aufschütteln.
150 ml Zuckersirup	Nach der Zeit den Zuckersirup zugeben und die Flasche wieder gut verschließen. Den Ansatz nochmals für 3 bis 4 Wochen reifen lassen und ab und zu schütteln. Nach der Reifezeit den Likör absieben und abfiltern. Den Likör in ausgekochte Flaschen abfüllen, gut verschließen und kühl und dunkel lagern (ggf. mit Alufolie umwickeln). Haltbarkeit ca. 6 Monate, Alkoholgehalt ca. 15 Vol.%

Apfel-Quitten-Likör

(ca. 1 Liter)

250 g Äpfel 300 g Quitten 300 ml Wasser	Die Äpfel und Quitten waschen, schälen, die Äpfel vom Kernhaus befreien. Die Früchte in Stücke schneiden und sofort in einen Topf mit dem Wasser geben.
1 Schuss Weißwein 1 TL Zitronensaft	Weißwein und Zitronensaft dazugeben. Rasch aufkochen und bei mäßiger Hitze zu stückigem Kompott garen. Abkühlen lassen. Das Kompott in ein 1,5 Liter großes Gefäß geben.
1 TL abgeriebene Zitronenschale ½ Zimtstange 500 ml Obstbrand / Obstler	Zitronenschale, Zimtstange und Obstbrand dazugeben. Gut verschlossen auf einer Fensterbank in direkter Sonne 4 bis 6 Wochen ruhen lassen. Öfters schütteln. Den Ansatz absieben und abfiltern.
300 ml Zuckersirup	Den Zuckersirup unter Rühren zur Ansatzlösung geben. Den Likör abfüllen, gut verschließen und an einem kühlen und dunklen Ort für 3 bis 4 Monate nachreifen lassen.
	Haltbarkeit ca. 1 Jahr, Alkoholgehalt ca. 20 Vol.%