

# Quittenbrot

ca. 50 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Quittenbrot:

- 1 ½ kg Quitten
- 1 Pkg. Dr. Oetker Gelierzucker Super 3:1
- 1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure
- 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
- 75 ml Calvados® (Apfelbranntwein)

### Zum Verzieren:

- gehackte Mandeln
- Kokosette
- Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao

1 Den Flaum der Quitten mit einem trockenen Tuch abreiben. Die Quitten schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Gelierzucker, Zitronensäure und Aroma dazu geben und ca. 1 Std. ziehen lassen.

2 Die Quitten-Fruchtmasse unter Rühren zum Kochen bringen.

**Einkochzeit: ca. 15 Minuten**

3 Die Fruchtmasse pürieren und den Calvados® einrühren. Das Quittenmus in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Auflaufform streichen und zugedeckt kalt stellen.

### 4 Zum Verzieren:

Mandeln und Kokosette nacheinander in einer beschichteten Pfanne goldgelb rösten und auf einem Teller erkalten lassen.

Das Quittenbrot auf Backpapier stürzen, die Folie abziehen und in ca. 2 cm große Quadrate schneiden, oder mit einem Keksausstecher Formen ausstechen. Das Quittenbrot in Mandeln oder Kokosette wälzen und mit Glasur besprenken.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Das Quittenbrot muss kühl und trocken gelagert werden und ist bis zu 3 Wochen haltbar.
- Für das Quittenbrot können auch die passierten Reste von entsafteten Quitten verwendet werden.

