




Quittenbrot

etwa 50 Stück    etwas Übung erforderlich bis zu 40 Min.



Zutaten:

Quittenbrot:

1 ½ kg Quitten
1 Pkg. Dr. Oetker Super
Gelierzucker 3:1 (500 g)
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure
(1 Pck. = 5 g)
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: etwa 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.

