AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	90 Min.	Herbst	Schweiz

QUITTENPÄSTLI



Rezept: wildeisen.ch, 23.11. 2020 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Für zwischendurch, zu rezentem Käse oder als Weihnachtsguezli. Interessante kulturhistorische Infos.

ZUTATEN (10 PERSONEN)

1 kg	Quitten	1	Zitrone, Saft
900 g	Zucker	1	Orange, Saft

ZUBEREITUNG

1. Den Flaum auf den Quitten mit einem Tuch abreiben, schälen, das Kerngehäuse entfernen und beiseitelegen. Die Früchte in kleine Stücke schneiden.
2. Das Kerngehäuse klein schneiden und knapp mit Wasser bedeckt in eine Pfanne geben. 10 Minuten lebhaft kochen lassen. Den Sud durch ein feines Sieb in eine grosse Pfanne abgiessen.
3. Die gerüsteten Quitten mit weiteren 2 dl Wasser zum Quittensud geben und alles zugedeckt etwa 20 Min. weich kochen. Dann die Quitten mitsamt Sud fein pürieren.
4. Das Quittenpüree mit 100 g weniger Zucker als das Gewicht des Pürees mischen. Alles langsam unter Rühren aufkochen, dann offen so lange unter ständigem Weiterrühren bei mittlerer Hitze kochen lassen, bis ein dicker Kloss entstanden ist, der sich von der Pfanne löst. Dies dauert etwa eine halbe Stunde.
5. Ein Backpapier mit feinem Zucker bestreuen und die Quittenpaste darauf 1 cm dick ausstreichen. 2 Tage bei Zimmertemperatur trocknen lassen.
6. Die Quittenpaste mit Guetzliförmchen ausstechen oder in kleine Rechtecke schneiden. Die Quittenpästchen in Zucker wenden.