Quitten-Käse

Der Quitten-Käse ist ein einfaches Konfekt in der Winter- und Advent Zeit. Ein Rezept aus Omas Küche, das beinahe in Vergessenheit geraten ist.

Verfasser: kochrezepte.at

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

1 kg	Quitten
800 g	Zucker
1 Stk.	Zitrone
2 EL	Wasser

Zubereitung

1. Für den **Quitten-Käse** die Quitten waschen und den Pelz abwischen. Ungeschält, vierteln, Kerngehäuse, Stiel und Blütenansatz herausschneiden. Im Dampfkochtopf auf dem Sieb 20 Minuten dämpfen bis sie ganz weich sind. Mit einem Pürierstab pürieren.

2. Die Zitrone pressen und den Zitronensaft zusammen mit dem Wasser und Zucker erhitzen, bis der Zucker zergangen ist. Das Quitten-Mark dazugeben, und unter rühren solange kochen bis das Mark dick und glasig wird.

3. Eine Kuchenform mit heißem Wasser ausspülen und die Masse in die Form füllen. Solage an einem warmen Platz stehen lassen bis die Oberfläche abgetrocknet ist. Ein Backpapier auslegen und den Quitten-Käse auf das Papier stürzen, wo er weiter trocknen muss.

Tipp

Den Quitten-Käse in kleine Stücke schneiden und in Kristallzucker wenden. Das Konfekt in verschließbare Keksdosen aufbewahren.