

Quitten

Index

| | | | |
|-----------------------|----|-------------------------------|----|
| Alkohol | 5 | Fleisch | 82 |
| Auflauf V | 20 | Gebäck | 54 |
| Blätterteig..... | 81 | Kuchen + Torten + Tarte | 57 |
| Brot | 21 | Leckerli + Konfekt..... | 74 |
| Dessert..... | 25 | Likör..... | 13 |
| Diverses V | 34 | Muffeins..... | 80 |
| Einkochen..... | 39 | PS | 89 |
| Eintopf + Suppen..... | 51 | | |

Quitten Steckbrief

AAA Steckbrief

Quitte, der Liebesapfel, der eher eine Birne ist. In Wirklichkeit ist weder dieses noch jenes. Roh essen kann man die kaukasische Frucht hierzulande nicht. Man verwendet sie für köstliche Gelees, Kompotte, Beilage zum Fleisch (in Österreich), Kuchen und Weihnachtskonfekt.

Vita-Info: Was am meisten interessiert, ist der hohe Pektingehalt der Früchte. Sie sind gut zum Gellieren. In geringen Mengen: Vitamin C, Eisen und Phosphor.

Quitten sind roh nicht verzehrbar. Dank ihres hohen Pektingehaltes

eignen sie sich bestens zum Einkochen und sind somit ideales Obst

Inhaltsverzeichnis

| | |
|--------------------------|---|
| Quitten | 1 |
| Index | 1 |
| Quitten Steckbrief..... | 1 |
| AAA Steckbrief | 1 |
| Inhaltsverzeichnis | 1 |
| Alkohol | 5 |
| Diverses | 5 |
| Cognacquitten | 5 |

| | |
|---|----|
| Gebratene Quitten 2 Ei | 5 |
| Quitten in Apfelschnaps | 6 |
| Quitten in Calvados | 7 |
| Quitten in Cognac | 7 |
| Quitten in Rum | 8 |
| Quitten in Rum II | 8 |
| Quitten in Whisky | 8 |
| Quitten mit Schafskäse | 9 |
| Quitten Relish | 10 |
| Quittenbowle | 11 |
| Quittenlikör | 11 |
| Quittenwein | 12 |
| Weinbrand-Quitten | 13 |
| Likör | 13 |
| Französischer Quittenlikör | 13 |
| Quitten Würz Likör | 14 |
| Quittenbranntwein (1786) | 15 |
| Quittenfond | 15 |
| Quittenlikör | 16 |
| Quittenlikör I | 16 |
| Quitten Likör 2 | 17 |
| Zuckerlösung | 18 |
| Quitten-Dessertwein (lieblich) | 18 |
| Version 2: | 18 |
| Quittenlikör 3 | 19 |
| Auflauf V | 20 |
| Lebkuchen-Camembert-Gratin mit Quittenmus | 20 |
| Quittenauflauf mit Traubenkompott Ei | 20 |
| Brot | 21 |
| Quittenbrot | 21 |
| Quittenbrot | 22 |
| Quittenbrot: | 23 |
| Quittenbrötchen | 24 |
| Quittengelee und Quittenbrot | 24 |
| Dessert | 25 |
| Honigquitten | 25 |
| Quittenparfait II 2 Eiweiß | 26 |
| Quitten in Honigsirup | 26 |
| Quitten in Zuckersirup | 27 |
| Quitten-Joghurt-Creme | 27 |
| Quitten-Kaltschale mit Honig | 28 |
| Quitten-Milchgelee | 28 |
| Quittencreme | 29 |
| Quittenkompott | 30 |
| Quittenkompott | 30 |
| Quittenkompott mit Joghurt | 31 |
| Quittenkonfett (Quittenbrot) | 31 |
| Quittenparfait I 2 Ei | 31 |

| | |
|--|----|
| Quittenpaste | 32 |
| Quittenpaste I | 33 |
| türkische Süßigkeit zum Tee | 34 |
| Diverses V..... | 34 |
| Kaiserstühler Schmorquitten | 34 |
| Kürbis-Quitten- Chutney..... | 35 |
| Olympia-Quitten-Chutney | 35 |
| Olympia-Quitten-Chutney | 36 |
| Quitten-Relish | 37 |
| Quittenkäse | 37 |
| Quittenkäse I | 38 |
| Quittenkrapfen 1 Eigelb | 38 |
| Schokoladen-Quittensoße | 39 |
| Einkochen | 39 |
| Ebereschen-Quittengelee | 39 |
| Quitten Apfel Gelee | 40 |
| Quitten in Essig | 40 |
| Quitten-Apfel-Gelee | 41 |
| Quitten-Apfel-Marmelade | 41 |
| Quittenchutney mit Cashewkernen..... | 42 |
| Quittengelee | 43 |
| Quittengelee | 44 |
| Quittengelee Bärbel | 44 |
| Quittengelee mit Rum | 45 |
| Quittengelees und Quittenmark | 45 |
| Quittenmark..... | 46 |
| Quittenmarmelade | 46 |
| Quittenmarmelade mit Orangen..... | 47 |
| Quittenmus..... | 47 |
| Quittenmus II..... | 48 |
| Quittenpüree | 48 |
| Sauersüße Quittenschnitze..... | 48 |
| Vanillequitten..... | 49 |
| Wilder Herbst | 50 |
| Zierquitten-Gelee..... | 50 |
| Zierquitten-Kürbis-Marmelade | 51 |
| Zierquitten-Weißdorn-Marmelade..... | 51 |
| Eintopf + Suppen | 51 |
| Eintopf mit Wurzeln,..... | 52 |
| Quitten- Maronicreme- Süppchen..... | 52 |
| Quittensuppe..... | 53 |
| Gebäck | 54 |
| Quitten - Engelsaugen 1 Eigelb | 54 |
| Quittenbrot und Marzipan | 55 |
| Quittenglöckle 1 Ei + 1 Eiweiß | 56 |
| Quittenplätzchen 1 Eigelb..... | 57 |
| Kuchen + Torten + Tarte | 57 |
| Apfel-Quitten-Kuchen 1 Ei..... | 57 |

| | | |
|--|-----------------------|----|
| Freiburger Quitten-Kuchen | 3 Ei | 59 |
| Quittenkäsekuchen | 2 Eigelb | 60 |
| Quittenkuchen | 1 Ei + 2 Eiweiß | 60 |
| Quittenkuchen | 3 Ei + 4 Eigelb | 61 |
| Quittenkuchen aus dem Berngebiet | 3 Ei | 62 |
| Quittenkuchen I | 4 Ei..... | 63 |
| Quittenkuchen mit Mandelbaiser | 1 Ei + 4 Eiweiß..... | 64 |
| Torte | | 64 |
| Apfel- Quitten- Linzertorte | 1 Ei | 64 |
| Quittenfruchttorte | | 66 |
| Quittentorte | 1 Ei | 66 |
| Quittentorte | 3 Ei + 2 Eigelb..... | 67 |
| Quittentorte II | 3 Ei + 2 Eigelb | 68 |
| Schokoladen-Quitten-Torte | 4 Ei | 69 |
| Streuselkuchen Schlesischer, mit Quitten..... | | 70 |
| Tarte | | 71 |
| Quitten- Quark- Tarte | 2 Ei..... | 71 |
| Quittentarte | 1 Ei | 72 |
| Quittentarte mit Butterkaramell | 2 Ei + 2 Eigelb | 73 |
| Leckerli + Konfekt..... | | 74 |
| Quitten in Dunst | | 74 |
| Quitten-Konfekt..... | | 75 |
| Quitten - Würfel..... | | 75 |
| Quitten-Konfekt..... | | 76 |
| Quitten - Marzipan - Würfel..... | | 77 |
| Quittenbällchen in Kokosnuss aus Israel | | 78 |
| Quittenkäse mit Zucker | | 78 |
| Quittenkonfekt | | 79 |
| Quittenkonfekt | | 80 |
| Muffeins | | 80 |
| Apfel-Quitten- Muffin | 1 Ei /Natron | 80 |
| Blätterteig..... | | 81 |
| Quarkstrudel von Quitten und Birnen' | 3 Eigelb..... | 81 |
| zusammen gestellt www.hans-joachim60.de ,28.11.2004 | | 82 |
| Fleisch..... | | 82 |
| Fasan Gebratener mit Quitten | | 82 |
| Fleisch mit Quitten..... | | 83 |
| Hähnchen Geschmortes Quitten..... | | 83 |
| Hammel , Quittentagine mit Honig..... | | 84 |
| Hirschkeule, Marinierte mit Quitten | | 85 |
| Lammcurry mit Quitten | | 86 |
| Lammcurry mit Quitten | | 87 |
| Lammkoteletts Gegrillte mit Quitten..... | | 87 |
| Wildschwein Medaillons mit Quittensauce | 2 Ei..... | 88 |
| PS..... | | 89 |

Alkohol

Diverses

Cognacquitten

1 Rezept

800 Gramm Quitten
Zitronenwasser
400 ml ; Wasser
200 Gramm Zucker
1 Zitrone; Saft

1 Nelke
150 ml Cognac; oder Brandy

Andreas Hofstetter 08.10.95

Cognacquitten sind eine interessante Beilage zu Wild oder zusammen mit Zimtglace oder auch auf Eis ein besonderes Dessert.
Die Quitten schälen, halbieren und Kernhaus großzügig entfernen.
Quittenhälften in dünne Schnitze schneiden. Sofort in Zitronenwasser legen, damit sich die Früchte nicht verfärben.
Das Wasser, zusammen mit dem Zucker, Zitronensaft und Nelke aufkochen und die Quittenschnitze zugedeckt auf schwacher Hitze glasig kochen.
Die Schnitze in Marmeladengläser füllen, den Sud noch zur Hälfte einkochen, dann absieben und erkalten lassen.
Den Cognac mit gleicher Menge Sud mischen und zu den Quitten gießen (die Quitten sollten bedeckt sein)
Glas gut verschließen, an einem kühlen, dunklen Ort mindestens vier Wochen ziehen lassen.

Gebratene Quitten 2 Ei

Für 4 Personen

600 g Quitten
1 EL Butterschmalz zum Dünsten
125 g Mehl
1 TL Zucker

1 Spur Salz
1 Prise Vanille
abgeriebene Schale 1/4 Zitrone
125 ml dunkles Bier
2 Eier
nochmals Butterschmalz oder Öl zum Ausbacken
2 EL brauner Zucker oder Zucker-Zimt-Mischung

Die Quitten wie man das von Äpfeln kennt schälen, dann längs vierteln und das Kerngehäuse herausschneiden. Die Viertel in Spalten schneiden und in heißem Butterschmalz zugedeckt bei schwacher Hitze 15 Minuten dünsten. Das Mehl mit Zucker, Salz, Vanille, Zitronenschale und Bier verrühren, die Eier untermischen. Die abgekühlten Quitten dazugeben und in der Schüssel schwenken, bis sie mit Teig überzogen sind. Quittenspalten einzeln mit einer Gabel aus dem Teig fischen, etwas abtropfen lassen und portionsweise im heißen Fett bei mittlerer bis schwacher Hitze in etwa vier Minuten goldgelb braten. (Vorsicht, Teigfasern verbrennen schnell.) Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Zucker bestreut heiß servieren. Nicht ganz period - aber schmackhaft - ist die zusätzliche Verwendung von Zimt, er war eines der erlesendsten Gewürze und nur den oberen Zehntausend vorbehalten.

Quitten in Apfelschnaps

Zutaten
1,5 kg Quitten
100 ml Zitronensaft
1/4 l Weißwein
300 g Einmachzucker
2 Vanillestangen
1 Stück frischer Ingwer
3 Gewürznelken
2 Zimtstangen
300 ml Apfelschnaps
Zubereitung

Die Quitten mit einem Tuch abreiben, in Viertel schneiden, schälen und das Kerngehäuse entfernen. Die Fruchtstücke in Spalten schneiden. Mit Zitronensaft vermischen und 30 Minuten durchziehen lassen. Den Wein mit Zucker und Gewürzen aufkochen und die Quittenspalten 20-30 Minuten darin dünsten. Dann ohne Gewürze in Gläser schichten. Den Wein etwas einkochen lassen, den Apfelschnaps dazugeben und den Sud über die Quittenspalten gießen. Die Gläser sofort verschließen.

Quitten in Calvados

1,5 kg Quitten
200 ml Wasser
750 g Zucker
1 Zitrone
1 Stange Zimt
2 Nelken
1,5 l Calvados

1. Quitten schälen, von Kerngehäusen befreien und in mundgerechte Schnitze schneiden.
2. In einem Topf Wasser, Zucker, Zitronensaft, Zimtstange und Nelken vermischen, zum Kochen bringen.
3. Die Quittenstücke nach und nach darin garen, bis sie glasig sind (jeweils ca. 8 Minuten). Abschöpfen und in ein sauberes, großes Einmachglas (ca. 4 Liter) füllen.
4. Den Sud bei mittlerer Temperatur ohne Topfdeckel weiterköcheln lassen, bis er sich etwa auf die Hälfte reduziert hat.
5. Den Sud über die Quitten gießen und mit Calvados auffüllen, so dass die Früchte bedeckt sind.
6. Glas verschließen und mindestens 8 Wochen ruhen lassen.
7. Die Quittenschnitze mit Grießschnitten und Calvados-Soße servieren. Dunkel und kühl aufbewahrt sind sie etwa ein Jahr haltbar.

Quitten in Cognac

1 Rezept

2 kg Quitten
1 Zitrone; Saft
5 El . Essig, Wein-
5 El . : Wasser
1 Zimtstange
500 Gramm Zucker
500 Gramm Honig
1/4 Ltr. Cognac

Franz Maier- Bruck notiert: M. Peschl

Quitten waschen, schälen, entkernen, in dünne Scheiben schneiden, mit Zitronensaft beträufeln. Essig und Wasser mit zerbröckelter Zimtstange, Zucker und Honig aufkochen. Quitten darin 20 min gar ziehen lassen. In vorbereitete Gläser schichten. Saft weiterkochen, bis er dick zu werden beginnt. Abkühlen lassen, mit Cognac vermischen und über die Früchte gießen. Gläser mit

Cellophan verschließen und kühl aufbewahren.

Quitten in Rum

1 Rezept

1 kg Quitten
500 g Zucker
700 ml Rum

RK 03.06.99 von Ilka Spiess & Ulli Fetzter

Die reifen Quitten dünn schälen, vierteln, entkernen und in 2 cm dicke Schnitze schneiden. Mit dem Zucker vermischen und im Backofen bei 175°C 45 min lang garen. Abgekühlt in Gläser schichten und den Rum darüber gießen.

Verschließen und kühl stellen.

Verwendungsbeispiel: Schlagen Sie mit dem Saft und etwas Puderzucker

Sahne steif, und geben Sie die Quittenschnitze darauf.

Quitten in Rum II

1000 g Quitten
500 g Zucker
700 ml Rum

Vergessene Leckerbissen -- aus 2 Jahrhunderten

Die reifen Quitten dünn schälen, vierteln, entkernen und in 2 cm dicke Schnitze schneiden. Mit dem Zucker vermischen und im Backofen bei 175°C 45 min lang garen. Abgekühlt in Gläser schichten und den Rum darüber gießen. Verschließen und Kühlstellen. Verwendungsbeispiel: Schlagen Sie mit dem Saft und etwas Puderzucker Sahne steif, und geben Sie die Quittenschnitze darauf.

Quitten in Whisky

Zutaten:

2 kg Birnenquitten,
1/8 l frisch gepresster Zitronensaft,
knapp 1/8 l Wasser,
1/2 kg Zucker,
1/2 kg feinsten Blütenhonig,
1 Zimtstange,
1 Vanilleschote,
6 Gewürznelken,
1 Stück Sternanis
3/8 l Whisky.

Zubereitung:

Quitten mit einem Tuch abreiben, um den weißen Flaum zu entfernen. Die Früchte dann schälen, halbieren und in dünne Schnitze teilen. Größere Kerne entfernen. Die Quittenscheiben sofort mit dem Zitronensaft mischen, damit sie sich nicht verfärben. In einem großen Topf das Wasser mit dem Zucker und dem Honig aufkochen, bis sich der Zucker ganz gelöst hat.

Die zweimal gebrochene Zimtstange, die aufgeschnittene Vanilleschote, Nelken, Sternanis und die Quittenscheiben hineingeben. Die Quitten zugedeckt bei mittlerer Hitze in 20 Minuten mehr gar ziehen als kochen lassen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, dabei die Gewürze entfernen.

Die Quitten und den Sud in vorbereitete Gläser füllen und mit dem Whisky bedecken. Die Gläser sofort mit Einmachcellophan oder mit Schraubdeckeln verschließen. Die Quitten kühl und dunkel aufbewahren.

Haltbarkeit:

4 Monate.

Die Quitten schmecken ohne Flüssigkeit sehr gut als Beilage zu Wildgerichten aller Art, zu Wildgeflügel, Ente und gekochtem Rindfleisch. Mit ihrer Einlegflüssigkeit und halbsteif geschlagener Sahne oder Crème fraîche sind sie ein sehr delikates Dessert.

Quitten mit Schafskäse

2 Quitten (400g)
500 ml Rotwein
90 g Butter
1 Ei Honig
1 Zitrone ungespritzt (Schale)
200 g Schafskäse
2 Stiele Frische Minze
500 ml Kalbsfonds (Glas)

Salz
Pfeffer

Quitten halbieren, schälen und mit einem Kugelaustecher die Kerngehäuse herausschneiden. Rotwein, 30g Butter, Honig und Zitronenschale im Topf zum Kochen bringen, Quittenhälften und Kerngehäuse darin zugedeckt bei mittlerer Hitze 20 Minuten garen. Schafskäse durch ein Sieb streichen, Minzeblätter abzupfen, bis auf vier Stücke fein hacken und unter den Käse mischen. Quitten und Zitronenschale aus dem Sud nehmen. Kalbsfond zum Sud gießen und auf 1/8 Liter einkochen. Restliche Butter mit dem Schneebesen darunter schlagen. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen, warm halten.

Schafskäse bis auf zwei Esslöffel auf die Quittenhälften türmen. Gefüllte Quitten in eine Form setzen und im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad erhitzen. Nach ungefähr 6 Minuten herausnehmen, mit dem restlichem Schafskäse und den Minzeblättern bestreuen.

Die Quitten passen wunderbar zu gebratener Kalbsleber (die gehört beim ursprünglichen Flora-Rezept gleich dazu), aber man kann sie natürlich auch zu anderen Fleischgerichten servieren.

Quitten Relish

500 g Quitten
1-2 rote Zwiebeln
2 Knobizehen
50 g Rosinen
2 Chilischoten
250 g brauner Kandis
knapp 1/8 l Apfelwein (geht auch Weißwein)
knapp 1/8 l Apfelessig (hab auch schon anderen genommen)
Salz, grob gem. schwarzer Pfeffer

Die Quitten schälen, vierteln, entkernen und in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebeln und Knobi schälen und grob hacken. Die Chilischoten entkernen und in schmale Ringe schneiden. Alles miteinander in einem großen Topf verrühren, den Zucker und Wein zufügen, rühren und knapp eine Stunde bei mittlerer Hitze kochen lassen, dabei immer wieder umrühren. Dann den Essig einrühren und die Gewürze untermischen. Noch einmal aufkochen lassen, dann sofort in Gläser füllen und verschließen.

Ich lass es mind. 1 Monat durchziehen. Es passt besonders gut zu gegrilltem Fleisch, Fondue und ähnlichem.

Hoffentlich gefällt es Dir !
Silke

Quittenbowle

Menge: 6 Portionen

500 Gramm Quitten
250 ml Weißwein
100 ml Apfelsaft
50 Gramm Honig
1 Liter Apfelsaft (oder Apfelwein)
1,5 Liter Mineralwasser kohlenensäurehaltig

Quitten mit Bürste gut waschen, dabei den Flaum abreiben; in kleine Würfel schneiden.

Weißwein, Apfelsaft und Honig aufkochen, Quitten begeben, 30 Minuten leise kochen lassen und auf der abgeschalteten Platte stehen lassen (ca. 1 Stunde).

Nach dem Auskühlen, in eine große Schüssel geben, Apfelsaft (o. Apfelwein) und Mineralwasser dazugießen und servieren.

Quittenlikör

Zutaten

2 kg frische Quitten
400 g Südzucker Weißer Kandis
1 Liter Korn (ich weiß nicht bei Zöli, lieber mit Gin ?)
20 g Korianderkörner

Zubereitung

Die Quitten mit einer groben Scheibe raspeln und zugedeckt im Kühlschrank 24 Stunden ziehen lassen. Danach die Schnitzel in einem sauberen Tuch auspressen und den Saft in einem Topf auffangen. Nun den Saft mit dem Südzucker Weißer Kandis aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Die Saftmischung mit dem Korn verrühren und in Flaschen füllen. Die Korianderkörner zufügen, gut verschließen und mindestens 2 Monate ziehen lassen. Danach filtrieren und den klaren Likör in handliche Flaschen füllen.

Vielen Dank Thea .Einiges hab ich mir schon kopiert; ein anderes Likörrezept versuch ich morgen. Das Rumrezept gefällt mir auch. Ich habe noch ein ganz tolles Relischrezept. Das passt gut zu Fondue oder Grillfleisch. Wenn jemand Interesse hat schreib ich es mal rein. Ansonsten vielen Dank erst mal für Eure Hilfe.

Quittenwein

Die Quitten sind von Natur aus sehr hartfleischig und zum Rohgenuss nicht geeignet. Sie lassen sich selbst in gewerblichen Betrieben und erst recht im Haushalt nur schwer verarbeiten. Die Frucht zeichnet sich durch ein sehr kräftiges, ausgeprägtes Aroma und einen hohen Gerbstoffgehalt aus.

Bei längerer Lagerung verlieren die Quitten nicht nur zunehmend an Aroma auch wichtige Inhaltsstoffe (z. B. Zucker und Säuren) werden abgebaut. Aus diesem Grunde sollten die Früchte möglichst frisch verarbeitet und nicht länger als höchstens 2-3 Wochen gelagert werden.

Rezeptur für 10 l Weinansatz

1. 7 kg Quitten (etwa 4-5 l Saft)
2. 2,5 kg Zucker
3. 3-4 l Wasser
4. 25 g Kitzinger Milchsäure 80%ig
5. 5 Tabletten Kitzinger Hefenährsalz(~ 4 g)
6. 10 ml Kitzinger Antigel
7. 1 Kultur Kitzinger Reinzuchtheferasse
8. Haut Sauternes/Portwein

Zubereitung:

Die Quitten nicht nur waschen, sondern mit einer Bürste von den feinen Härchen der Schale befreien, da diese ein ätherisches Öl enthalten. Dieses soll - Erfahrungen zufolge - bei der Verarbeitung von Quitten zu Getränken nach längerer Lagerzeit zur Verschlechterung der Qualität beitragen. Für die Qualität des Saftes oder Weines ist es am besten, wenn die Quitten kalt entsaftet werden, eine Dampfentsaftung ist nicht empfehlenswert. Im gewerblichen Betrieb kann die Zerkleinerung mit einer Ratzmühle (wenn auch nur bei sehr langsamer Dosierung) geschehen, im Haushalt müsste die Zerkleinerung mit einem Reibeisen erfolgen. Der Pressvorgang der Maische selbst bereitet keine Schwierigkeiten. Die Maische kann mit jeder kleinen Presse (Para-Press), selbst noch mit einem Pressbeutel (z. B. Kitzinger Perlonbeutel) mit den Händen ausgepresst werden (bis 75% Saftausbeute). Zur vollständigen Entsaftung den Tresterückstand noch mit etwas Wasser einweichen, ziehen lassen und nach einigen Stunden nochmals auspres-

sen. Die Zusammensetzung des gepressten Saftes ist nicht optimal, d.h., es ist zu wenig Zucker und zuviel Gerbstoff vorhanden. Der Saft sollte entweder gezuckert oder mit säurearmen Apfel- und Birnensäften verschnitten werden (bis etwa 30%). Dadurch tritt auch eine vorteilhafte Aromatisierung ein.

Im Haushalt sollten die Quitten zur besseren Verarbeitung nach dem Halbieren oder Vierteln kurz erhitzt werden. Die Früchte lassen sich dann besser quetschen, und eine solche Maische kann mit Antigel behandelt - über Nacht stehen bleiben (Antigel erst nach Abkühlung der Maische auf unter 50°C zusetzen und gut einmischen). Der Pressvorgang ist am folgenden Tag sehr leicht durchzuführen.

Weinbrand-Quitten

2 kg Quitten
500 g Honig
500 g Zucker
4 Weinessig
700 ml Wasser
3 Sternanis
1/2 Zitrone, unbehandelte
125 ml Weinbrand

Quitten abreiben, schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Aus Honig, Zucker, Essig und Wasser eine Zuckerlösung kochen. Sternanis und dünne Zitronenscheiben kurz aufkochen.

Die Quittenspalten in die Lösung geben und auf kleiner Gasflamme köcheln lassen. Das Obst mit einer Schaumkelle herausnehmen, in vorbereitete Gläser füllen. Die Flüssigkeit noch etwas einkochen lassen, den Weinbrand dazugeben und heiß über die Quitten gießen. Die Gläser sofort verschließen. Kühl und dunkel aufbewahren.

Likör

Französischer Quittenlikör

Am besten schmeckt dieser Likör, wenn er aus Birnenquitten zubereitet wird. Falls man nur Apfelquitten hat, sollte man zum Ansatz die Schale von einer unbehandelten Orange und vier Gewürznelken geben.

1 kg Birnenquitten

500 g feiner Zucker
frisch gepresster Saft von 2 Zitronen
1,5 l sehr guter Kornbranntwein (es geht auch milder Whisky oder Weinbrand)

So wird's gemacht:

Die Quitten mit einem sauberen Küchentuch abreiben, damit der feine Flaum abgeht.

Die Früchte dann vierteln, von Blüten- und Stängelansätzen befreien. Danach auf einer Kunststoffreibe fein raspeln (ist nicht so schlimm, wie sich's anhört, geht sogar ganz gut) und mit dem Zucker vermischen. Zugedeckt über Nacht stehen lassen, damit der Zucker sich auflösen kann.

Am nächsten Tag die Quitten in eine große, bauchige Flasche oder in ein Glasgefäß füllen und mit dem Zitronensaft und dem Korn vermischen. Die Flasche verkorken, über das Glasgefäß ein sauberes Leinentuch binden und darüber Alufolie fest andrücken. Den Likör an einem hellen, sonnigen Platz einen Monat reifen lassen; dabei hin und wieder rütteln.

Nach dem Monat den Likör erst durch ein Haarsieb, dann durch einen Kaffeefilter gießen. In beliebige Flaschen abfüllen, verschließen und an einem kühlen Platz noch drei Wochen nachreifen lassen.

Reifezeit: 7 Wochen

Haltbarkeit: 6 Monate

Quitten Würz Likör

Zutaten:

1. 1500 g Quitten
2. 1/2 l Alkohol (96 Vol. - %)
3. 50 g Kardamomkapseln
4. 10 Gewürznelken
5. 1/2 Zimtstange
6. 1 El. Korianderkörner
7. 500 g Zucker
8. 1/4 l Wasser

Reifezeit: 13 Tage

Haltbarkeit: 3 Monate

Zubereitung:

Die Quitten mit einem Tuch abreiben, damit der weiche Flaum abgeht. Die Früchte waschen, abtrocknen, vierteln und im Entsafter nach Vorschrift entsaften. Den Saft mit dem Alkohol, den geöffneten Kardamom-

kapseln, den Gewürznelken, der Zimtstange und den Korianderkörnern in einem Steingutgefäß vermischen.

Das Gefäß mit einem Küchentuch zubinden und die Mischung an einem kühlen Platz, am besten im Keller 6 Tage ziehen lassen.

; Den Zucker mit dem Wasser sprudelnd aufkochen und 5 Minuten leise köcheln lassen. Den Ansatz zuerst durch ein feines Haarsieb, dann durch einen Kaffeefilter abseihen und mit dem Zuckersirup vermischen.

Den Likör in beliebige Flaschen oder Karaffen füllen, verschließen und vor dem ersten Genießen noch 1 Woche bei Zimmertemperatur stehenlassen.

Serviervorschlag:

Der Quittenlikör schmeckt pur zum Kaffee. Mit kaltem Sodawasser aufgegossen ist er ein sehr erfrischender Longdrink.

Quittenbranntwein (1786)

Die Quitten müssen zuerst mit einem Tuche sauber abgerieben, und dann auf einer Reibe soviel davon abgerieben werden, dass man durch ein Tuch 6 Quartier Saft davon auspressen kann. Diesen Saft tut man in ein Gefäß, und dazu 4 Quartier Franzbranntwein, nebst den Kernen von 60 Pfirsichen und 60 Aprikosen, welche man gröblich klein stoßen muss, kleingeschnittenen Channell und Nelken, wie auch ein Pfund kleingeschnittenen Clarienzucker. Das Gefäß muss aber so groß sein, dass es von diesem allen nicht ganz voll wird. Alsdann wird es feste zugemacht und 3 bis 4 Wochen also hingesezt, doch muss man es täglich einmal umschütteln. Hernach versucht man, ob es recht ist, und verwahret es fürderhin in Boutailen.

Quittenfond

1 kg Schalen und Kerngehäuse

1 Liter Wasser

Quitten mit einem trockenen Tuch abreiben und waschen. Dann schälen, vierteln, entkernen und in Stücke schneiden. Für den Fond werden Quittenschalen und Kerngehäuse in einem Kochtopf mit der gleichen Menge Wasser (z.B. 1 kg - 1 l) bedeckt und einige Stunden geköchelt. Danach abseihen, den Fond aufbewahren, sowie die Fruchtabfälle leicht ausdrücken. Die Quittenstücke werden nun mit den 2,5 l kaltem Wasser aufgesetzt und langsam weichgekocht. Nun werden die Quitten durch eine Flotte Lotte oder Passevite mit feiner Lochung gedreht. Das Quittenpüree, Zucker, Orangensaft und 200 ml vom Quittenfond unter ständigem Rühren aufkochen und kochen, bis die Masse zähflüssig wird. Zum Schluss in heiße, vorgewärmte Gläser füllen, diese nach dem Schließen auf den Kopf stellen.

Quittenlikör

700 Gramm Quitten
1 Ltr. Obstbranntwein

PRO LITER FLÜSSIGKEIT
300 Gramm Zucker
100 ml Wasser

Erfasst von Rene Gagnaux

Quitten waschen, mit Tuch abreiben, vierteln, Kerngehäuse, Stielansatz und Fliege entfernen. Schnitze mit Röstiraffel reiben. In ein Einmachglas geben, mit Obstbranntwein auffüllen. Die Quitten müssen bedeckt sein. Verschließen, mindestens zwei Wochen an einen warmen Ort stellen.

Durch ein Geleetuch absieben, die Quitten gut auspressen. Saft abmessen, pro Liter 300 g Zucker bereitstellen. Den abgewogenen Zucker mit dem Wasser zu dickflüssigem Sirup einkochen lassen, dann mit dem Quittensaft verrühren und ca. 1 Stunde zugedeckt stehen lassen. Von Zeit zu Zeit umrühren. Wenn sich der Zucker aufgelöst hat, Likör in Flaschen abfüllen und gut verschließen.

Vier Wochen stehen lassen, bevor er serviert wird.

Quittenlikör I

Alle Zutaten werden in Relation zu einem Kilogramm Quitten (bevorzugt Apfelquitten) angegeben. Für größere Mengen bitte vervielfachen.

1 kg Quitten
500 g Zucker
Saft von zwei Zitronen (wenn möglich frisch)
1 l Kornbranntwein
0,5 l 80% Inländer-Rum
vier bis fünf Nelken
2 Zimtstangen
1 Orange

Reiben Sie die Quitten mit einem sauberen Tuch ab, um den Flaum zu entfernen. Vierteln Sie dann die Früchte und entfernen Sie Blüten- bzw. Stängelansatz und Kerngehäuse. Die Früchte nun - am besten mit der Küchenmaschine - grob raspeln. Geben Sie in diese Mischung aus Saft und Fruchtfleisch ("Maische") nun den Zucker und lassen Sie das Ganze über Nacht ruhen. Füllen Sie dann die Maische am besten in ein großes bauchiges Glasgefäß. Stopfen Sie die geraspelten Quitten am besten durch einen Trichter. Diese Methode ist zwar mühsam, lässt sich aber durch ein Holzstäbchen beschleunigen. Geben Sie dann den Alkohol, den Zitronensaft und die übrigen Zutaten zu und verrühren sie alles. Verkorken Sie das Gefäß bzw. decken Sie es mit einem sauberen Handtuch und Alufolie ab und stellen Sie es an einen hellen, sonnigen Platz im Haus. Die Mischung muss nun einen Monat reifen und etwa einmal pro Tag gerüttelt werden. Gießen Sie die Mischung nach einem Monat aus dem Gefäß und seihen Sie alle festen Bestandteile ab. Damit der Likör klar wird, reinigen Sie die erhaltene Flüssigkeit schließlich mit Hilfe von Kaffeefiltern. Die nun entstandene klare, bernsteinfarbene Flüssigkeit ist sehr aromatisch, muss aber nochmals - diesmal am besten im dunklen Keller - reifen. Dafür ist eine große Flasche oder ein anderes großes abgedecktes Gefäß geeignet. Nun können Sie den Likör in dekorative Flaschen füllen und verschenken - oder einfach selbst genießen!

Quitten Likör 2

1kg Quitten
¼ l Wasser
Saft einer Zitrone
eine Prise Zimt
1/2 Vanilleschote
125 ml Weinbrand
1/2 l Zuckerlösung
700 ml Weingeist (96%vol)

Die Quitten werden gewaschen, und von ihrem "Pelz" befreit. Mit 1/4 l Wasser und dem Saft einer Zitrone in der Küchenmaschine zerkleinern. Diesen Brei mit dem Zimt ca. 15min köcheln lassen. Nach dem Abkühlen den Saft abpressen und mit 200ml Weingeist haltbar machen. Die abgepressten Rückstände mit der Vanilleschote und dem restlichen Weingeist in einem verschließbaren Gefäß 10 Tage ansetzen. Danach den ganzen Ansatz abpressen, mit Wasser auf 500ml auffüllen. Den Saft, den Quittenextrakt, den Weinbrand und die Zuckerlösung mischen und mit Wasser bis auf 2 Liter auffüllen. Einige Zeit ruhen lassen und danach filtrieren und in Flaschen füllen.

Zuckerlösung

1 kg Zucker
450 ml Wasser
1g Zitronensäure

Man erhitzt zuerst das Wasser mit der Zitronensäure und fügt anschließend den Zucker hinzu. Man kocht die Mischung etwa 15min, dabei entsteht ein grauer Schaum der verschiedene Unreinheiten enthält. Dieser Schaum wird mit einem Schaumlöffel entfernt. Die fertige Mischung wird in einen Messbecher geseiht. Es sollte 1 l Zuckerlösung entstanden sein. Eventuell muss mit heißem Wasser aufgefüllt werden.

Quitten-Dessertwein (lieblich)

Rezeptur für 10 Liter

Version 1:

10 kg Quitten
1,5 l Wasser
2 kg Zucker
50 g Milchsäure
1 Fl. Reinzuchthefer
4 g Hefenährsalz
1 g Kaliumpyrosulfit

Version 2:

10 kg Quitten
3 l Wasser
3 kg Zucker
30 g Milchsäure
1 Fl. Reinzuchthefer
4 g Hefenährsalz
1 g Kaliumpyrosulfit

1. Die Quitten kalt abpressen oder mit dem Entsafter entsaften.
2. Kaliumpyrosulfit, Wasser und Zucker unter den gewonnenen Saft mischen.
3. Dann Milchsäure, Reinzuchthefer und Nährsalz hinzugeben.
4. Den Saft in das Gärgefäß einfüllen, den Gärverschluss aufsetzen und bei Raumtemperatur gären lassen.

5. Bilden sich beim Schütteln des Gärbehälters keine Gasbläschen mehr, so ist die Gärung beendet. Nun den Gärbehälter an einen kühlen Ort stellen damit sich Hefezellen und Trübstoffe am Boden absetzen können.
6. Den Wein mit dem Weinheber in ein anderes Gefäß umstechen, den Trüb verwerfen und den Gärbehälter gründlich reinigen. Dann den Wein wieder ins Gärgefäß zurückfüllen.
7. Nach etwa 2-3 Abstichen sollte der Wein klar sein.
8. Auf Weinfehler und besonders auf Weinkrankheiten achten.
9. Nun kann die Abfüllung und Lagerung in Flaschen erfolgen.

Quittenlikör 3

2 kg Quitten
200 g Zucker
200 ml Wasser (1)
3 Sternanis
2 Zimtstangen
3 Nelkenköpfe
1 1/2 l Wasser (2)
1 1/2 l Korn

Die Quitten schälen und mit dem Kerngehäuse sehr klein schneiden. Zucker mit Wasser (1), Sternanis, Zimtstangen und Nelkenköpfen 4 Minuten sprudelnd kochen. Wasser (2) über die Quitten gießen und zugedeckt bei 225°C etwa 1 1/2 Stunden auf dem Backofenboden garen. über Nacht im ausgeschalteten Backofen stehen lassen. Dann durch ein Mulltuch abgießen, mit dem Korn verrühren und auf Flaschen ziehen.

Schon 1889 druckte Möllers Deutsche Gärtnerzeitung ein Likörrezept des Gärtners Olbrich aus Zürich:

Die Früchte werden ehe sie Frost bekommen gesammelt und auf einem Reibeisen zerrieben. Die daraus entstandene Masse wird leicht durch ein Tuch gepresst, jedoch nicht zu streng, denn sonst gibt es später zu viel Bodensatz.

Der gewonnene Saft wird auf je ein Liter mit 750 g Zucker gekocht und tüchtig abgeschäumt. Nach genügendem Erkalten wird zu einem Liter Saft ein halber Liter feiner Sprit hinzugegossen, der Saft in Flaschen gefüllt und gut verkocht.

Anstatt des Sprits kann man auch guten Kornbranntwein nehmen. Wenn die Mischung einige Wochen in den Flaschen gestanden hat, ist sie trinkbar. Je älter dieselbe wird, desto feiner schmeckt sie.

Auflauf V

Lebkuchen-Camembert-Gratin mit Quittenmus

Zutaten:

800 g Quitten
150 g Zucker
1 Stange Zimt
Schale einer unbehandelten Zitrone
200 g geschlagene Sahne
50 g Crème fraîche
400 g Lebkuchen
8 Scheiben Camembert (ca. 250 g)

Zubereitung:

Quitten waschen, schälen und das Kerngehäuse entfernen. $\frac{1}{4}$ l Wasser mit dem Zucker, der Zimtstange und der Zitronenschale zum Kochen bringen. Die Quittenstücke darin weich dünsten und die Flüssigkeit weitgehend verdunsten lassen. Das Quittenmus abkühlen lassen und geschlagene Sahne und Crème fraîche unterheben. Lebkuchen in acht gleiche Teile schneiden, mit jeweils zwei Scheiben Käse belegen und unter dem Backofengrill überbacken. Je zwei Lebkuchenscheiben auf einen Teller mit etwas Quittenmus anrichten.

Quittenauflauf mit Traubenkompott Ei

Für 4 Personen

0,5 l Milch
20 g Butter
30 g Mehl
50 g Zucker
Eier, Eigelb und Eiweiß getrennt
2 große Quitten (insgesamt ca. 400 g)
50 g Rosinen
100 ml Weißwein (trocken)
1 Teel. Speisestärke (z. B. Mondamin)
200 g grüne Weintrauben (kernlos)
Zweig Zitronenmelisse zum Garnieren

1. Die Milch mit der Butter zum Kochen bringen. Das Mehl sieben und mit dem Schneebesen einrühren. Die Milch etwas abkühlen lassen und die Eigelbe unterrühren.
2. Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers steif schlagen, zur Milchcreme geben und unterheben.
3. Die Quitten waschen, schälen, Kernhaus entfernen, das Fruchtfleisch würfeln. 4. Rosinen waschen, trockentupfen und mit den Quittenwürfeln unter die Milch-Ei-Masse rühren. Vier Auflaufförmchen mit Butter ausfetten, Quittenmasse einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 220_C ca. 35 Minuten backen.
5. Inzwischen Weißwein mit Zucker aufkochen. Die Speisestärke mit etwas Wasser anrühren, den Weißwein damit abbinden und die Trauben zugeben.
6. Quittenaufguss heiß auf Teller stürzen und mit der Soße servieren. Mit Melisseblättchen garnieren.

Brot

Quittenbrot

1 kg Quitten
700 g (ca.) Einmachzucker (oder normale Raffinade)

1 Stück Vanillestange, oder Butter / Margarine oder Margarinevanille-Aroma und
Vanillezucker
Einmach- oder Hagelzucker

RK 28.04.03 von mamje

Quitten trocken abreiben, nach dem Entfernen von Blüte und Stiel waschen und in Stücke schneiden. Die Quittenstücke knapp mit Wasser bedeckt weichkochen, dann passieren und abwiegen. Das ergibt etwa 650 g Quittenmark. Das Quittenmark mit der gleichen Menge Zucker und den Gewürzen unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und dick einkochen lassen. Vorsicht es brennt leicht an!! Auf geöltem Pergamentpapier (ich hab's mit "Backpapier" gebacken) ausstreichen (etwa 2 cm dick) und 1-2 Tage trocknen lassen. Dann in Rauten oder Streifen schneiden, in Zucker - den man etwas Vanillezucker beimischen kann - wälzen und noch einige Tage nachtrocknen lassen.

Abwandlung:

Das abgewogene Quittenmark mit Zucker und den Gewürzen in die Fettpfanne des Backofens geben, auf die mittlere Schiene in

den Backofen schieben und bei 170 °C in etwa 75 - 90 Min. dick eindünsten lassen, gelegentlich durchrühren.

Quittenbrot

(Cognac, ou pate de coings)

ZUTATEN für eine Portion

Menge Maß Zutat, Art
2 kg Quitten (reif)
1 l Rotwein (evtl. mehr)
1 1/2 kg Honig (Menge anpassen)
1/2 TL Zimt
1/2 TL Ingwerpulver (evtl. mehr)

Hinweis: Mit einem Klick auf die Zutaten des Rezepts gelangen Sie zu deren detaillierten Nährwertangaben.

ZUBEREITUNG

Die Früchte schälen und das Kerngehäuse entfernen, dann in Stücke schneiden. In einen Topf geben und mit Rotwein bedecken. Langsam zum Kochen bringen und so lange kochen, bis die Quitten recht weich sind (etwa 15 bis 20 Minuten nach dem ersten Aufkochen).

Sorgfältig abtropfen lassen und durch ein Sieb oder die Gemüsemühle passieren, bis man ein schönes Püree hat.

Das Püree wiegen. Man nimmt 300 Gramm gekochten und abgeschäumten Honig auf 500 Gramm Quittenpüree. Den Honig zugeben. Auf sehr kleiner Flamme das Püree mit dem Honig kochen, bis diese Mischung eingekocht ist und eine schöne durchsichtige Paste bildet.

Um zu überprüfen, ob es gar ist, einen Tropfen der Mischung auf einen Teller geben; wenn er sehr schnell geliert, ist die Paste fertig. Die Flamme muss sehr klein sein, damit die Masse nicht anhängt.

Am Ende der Garzeit die Gewürze zugeben und untermischen. Auf eine große und flache Platte eine etwa anderthalb Zentimeter dicke Lage gießen. Das Quittenbrot kalt werden und einige Tage austrocknen lassen, bevor man es zerschneidet, um es zu verzehren.

Wenn Sie das Quittenbrot bei einem mittelalterlichen Bankett servieren möchten, raten wir Ihnen, es in Rauten zu schneiden und auf einem Bett aus frischen Lorbeerblättern anzurichten. Aber für den gewöhnlichen Verzehr können sie das Quittenbrot auch in Kristallzucker wälzen und in kleinen Papierschälchen anbieten.

NÄHRWERTE (pro Portion)

Energie 6086 kcal
25481 kJ
Eiweiß 17 g
Fett 11 g
Kohlenhydrate 1,306 g
Ballaststoffe 125 g
Mineralstoffe 14 g

ANMERKUNG

Dies ist eines der ersten französischen Rezepte für Quittenbrot oder 'cotignac', welches die Stadt Orleans später zu ihrer großen Spezialität machte.

Hier wird es mit Honig zubereitet, wie alle 'confitures et confiseries' aus dem Menagier de Paris. Für den Autor kommt es hier nicht in Frage, den kostbaren Zucker zu verwenden, der edlerer Verwendung vorbehalten bleibt. Und doch ist dieses Rezept nicht uninteressant, denn dadurch, dass die Früchte in Rotwein und nicht in Wasser gegart werden, erhält das Quittenbrot eine schöne Färbung und einen kleinen alkoholischen und sauren Nebengeschmack, der den süßen Geschmack der Quitte und den Moschusgeschmack des Honigs ausgleicht.

Zum Verständnis des Wortes 'cotignac' muss man den Namen der Quitte heranziehen

Quittenbrot:

Die von der Geleebereitung zurückbleibende Fruchtmasse passiert man und dickt sie unter Zugabe der gleichen Menge Zucker zu einer dickbreiigen Masse ein. Sie wird etwa 2 cm dick auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech aufgestrichen. Die Masse wird beim Erkalten vollkommen fest. Man lässt sie noch 2 bis 3 Tage an einem luftigen Ort trocknen, schneidet sie dann in Würfel und wälzt diese in grobem Kristallzucker.

Quittenbrötchen

1 kg Quitten

400 g Zucker
300 g Fester Honig
1 Unbehandelte Zitrone
1 Unbehandelte Orange
Zimt
Nelken
Öl
Hagelzucker

RK 28.04.03 von mamje

Die Quitten mit einem Tuch gut abreiben, bis der Flaum entfernt ist. Dann mit Schale und Kerngehäuse in Stücke schneiden und in möglichst wenig Wasser in 30 bis 40 Minuten weich kochen.

Die Früchte abgießen, durch ein Sieb passieren. Den Zucker bei milder Hitze schmelzen, aber nicht braun werden lassen, ständig rühren. Den Honig zugeben und ebenfalls zerlaufen lassen. Pfanne vom Herd nehmen, rasch das Quittenmus hineinrühren.

Orangen- und Zitronenschale abreiben und zusammen mit Zimt und Nelkenpulver an den Fruchtbrei hineingeben. Zurück auf den Herd stellen und unter ständigem Rühren dick einkochen lassen.

Das fertige Mus auf einen gut geölten Backblech 15 mm dick ausstreichen. Über Nacht an einem kühlen Ort trocknen lassen. Dann im Herd bei 120 Grad weitere drei Stunde trocknen lassen, dabei die Backofentür ein wenig offen lassen (bei Umluftherden nicht nötig).

Das fertige Quittenbrot vorsichtig in Rauten oder Würfel schneiden und nach dem Auskühlen in Hagelzucker wälzen. In gut schließenden Blechdosen aufbewahren, dabei die einzelnen Lagen durch Pergamentpapier trennen.

Quittengelee und Quittenbrot

1 Rezept

1 kg Quitten
1 Ltr. Wasser
Gelierzucker

Agrarnet *RK* 15.07.03 von mamje

Zubereitung Quittengelee: Quitten mit trockenem Tuch abreiben, damit der Flaum abgeht. Danach in Stücke schneiden, Kerngehäuse mitkochen, nur Stielansätze und Blüten abschneiden. Quitten in Wasser leise weich köcheln, den Obstbrei über Nacht durch ein Leinensäckchen oder Tuch ablaufen lassen. Genau abmessen und mit der gleichen Menge Gelierzucker aufkochen, je nach Vorschrift. Dann das Gelee in sauber kalt ausgespülte Gläser füllen und heiß mit nassem Cellophan verschließen.

Als Variante

kann man das Gelee zum Schluss, je nach Belieben, mit Zitronensaft, Cognac oder Cointreau abschmecken.

Zubereitung Quittenbrot:

Aus dem im Säckchen verbliebenen Resten der Früchte wird Quittenbrot hergestellt. Fruchtreste durch ein Sieb passieren, so dass nur das, wie dunkles Apfelmus aussehende Fruchtmus ohne Kerne übrigbleibt. Die Menge mit Zucker aufwiegen und einkochen, ca. $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ Stunden. Danach die dicke dunkle Paste auf ein mit Pergamentpapier belegtes Kuchenblech oder in eine ebenfalls ausgelegte Kastenkuchenform streichen. Entweder tagelang trocknen lassen oder bei halb geöffneter Backofentür bei ca. 100 °C etwa 3 Stunden dörren lassen.

Dessert

Honigquitten

125 g Honig
125 g Zucker
1/2 unbeh. Zitrone
2 Gewürznelken
1 Zimtstange
2 große. reife Quitten
1 Tl. Rosenwasser
1 El. Sauerkirschkonfitüre (evtl. mehr)
1/2 B. (100 g) Sahne

Honig, Zucker, dünn abgeschälte Zitronenschale, Zitronensaft, Nelken, Zimt und 1/2 l Wasser zusammen aufkochen, evtl. abschäumen. Quitten gut waschen, halbieren, das Kerngehäuse herausschneiden. Die Quittenhälften in dem Honigsud zum Kochen bringen, auf 1 oder Automatik-Kochstelle 3 - 4 im offenen Topf garen, nicht sprudelnd kochen lassen. Im

Sud über Nacht auskühlen lassen. Danach die Quitten im Sieb gut abtropfen lassen. Den Sud im offenen Topf auf 3 oder Automatik-Kochstelle 5 - 6 sprudelnd kochen, ca. auf die Hälfte reduzieren, dann das Rosenwasser zugeben, Quitten mit dem Sud übergießen, auskühlen lassen. Die Quittenhälften mit etwas Sauerkirschkonfitüre füllen. Dazu schmeckt halbsteif geschlagene, ungezuckerte Sahne. 3 g Eiweiß, 30 g Fett, 312 g Kohlenhydrate, 6426 kJ, 1534 kcal.

Quittenparfait II 2 Eiweiß

350 g Quittenmarmelade
2 Eiweiß
2 Esslöffel Zucker
3 Deziliter geschlagene Sahne

Die Marmelade gut aufrühren und durch ein Haarsieb streichen. Eiweiß mit Zucker zu Schnee schlagen und mit der Sahne vorsichtig unter die Quittenmasse heben. Sofort in gekühlte Formen einfüllen und mindestens 4 - 5 Stunden einfrieren.

Mit Vanillesoße servieren, die mit Ingwer abgeschmeckt ist.

Quitten in Honigsirup

6 Personen

1 kg Quitten (ersatzweise Birnen)
1 l Wasser
125 g Honig
125 g Zucker
2 Zitronensaft
3 Nelken
1 Zimtstange
2 Sauerkirschkonfitüre
200 g Sahne, süße

Quitten halbieren und Kerngehäuse Herausschneiden.

Wasser mit Honig, Zucker, Zitronensaft, Nelken und Zimtstange ankochen. Quitten hineingehen und 20 bis 25 Minuten fortkochen. Abkühlen lassen und Quitten im Sud mindestens 12 Stunden durchziehen lassen. Gewürze entfernen. Quitten abtropfen lassen, Sud auffangen. Sud ankochen und zu Sirup einkochen lassen. Quitten

mit Sirup übergießen und kühl stellen.

Quitten aus dem Sirup nehmen und mit der runden Seite nach unten auf Desserttellern anrichten. In die Mitte jeweils etwas Konfitüre füllen.

Sahne steif schlagen. Quitten mit Honigsirup und Schlagsahne servieren.

Quitten in Zuckersirup

Quitten in Zuckersirup (Ayva tatlisi)

Für vier Personen

4 mittelgroße Quitten

500 g Zucker

Butter

1 TL Zimt

2 Äpfel

1 Sherryglas Likör oder Fruchtsirup (Cassis oder Grenadine)

125 g Kaymak (Schlagsahne oder Creme double)

Quitten schälen, halbieren und mit einem Esslöffel das Kerngehäuse und die holzigen Teile herausschaben, mit dem Küchenmesser Blüte und Stiel herausschneiden. Tipp: Die Quitten müssen richtig reif sein, sonst lässt sich das Kerngehäuse kaum aus dem festen Fruchtfleisch lösen.

_ Liter Wasser mit dem Zucker vermischen und aufkochen, bis sich der Zucker völlig aufgelöst hat Quittenhälften hineinlegen und bei mittlerer Hitze 10 Minuten kochen lassen dann mit dem Zimt bestreuen und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Äpfel schälen, grob raspeln, in einer Pfanne mit wenig Butter und einigen Teelöffeln Zucker karamellisieren. Cassis oder Grenadine angießen und etwas einkochen lassen mit einem Schaumlöffel die Quitten nebeneinander in eine gebutterte Auflaufform setzen, die Apfelmasse darauf verteilen und mit dem Zuckersirup begießen, den Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen und die Quitten etwa 20 Minuten backen, bis sie weich und rötlich sind nach dem Erkalten die Quittenhälften auf einem Spiegel aus Kaymak beziehungsweise Sahne auf Desserttellern anrichten.

Quitten-Joghurt-Creme

500 g Quitten

200 g Joghurt

200 g Zucker
125 g Sahne
2 dl trockener Weißwein
1 cl Pfirsichlikör
1 Pkt. Vanillezucker
Zitronenschale einer halben Zitrone

1. Quitten waschen und trockenreiben, Stielansatz und Blüte entfernen. Dann in grobe Stücke schneiden und in Weißwein und Zucker weich kochen.
2. Durch ein feines Sieb geben und Schalenreste und Kerngehäuse entfernen.
3. Wenn die Quitten ausgekühlt sind, Pfirsichlikör, Zitronenschale und Joghurt unterrühren.
4. Die Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und unterheben.

Quitten-Kaltschale mit Honig

Menge: 10 Port.

1 1/2 Kilo Quitten
1 Liter Apfelsaft oder heller Traubensaft
1/2 Liter Trockener Weißwein
1 Pack. Vanillezucker
1 Zimtstange
3 Gewürznelken
1 Prise/n Salz
8 Essl. Honig

Die Quitten schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Quittenwürfel in den Fruchtsaft geben und mit Wein, Vanillezucker, Zimtstange, Nelken und Salz aufkochen. Etwa 15 Minuten bei milder Hitze kochen lassen, bis die Quitten weich sind. Zimtstange und Nelken entfernen.

Etwa 1 Drittel der Quittenwürfel mit einer Schaumkelle herausnehmen und beiseite stellen. Die restliche Masse durch ein Sieb streichen und in eine große Schüssel füllen. Honig mit dem Schneebesen unterrühren und die Quittenstücke wieder hineingeben. Die Suppe etwas abkühlen lassen und
3 -
4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Quitten-Milchgelee

Zutaten:

900 g frische Quitten
600 ml Wasser
275 g feiner Zucker
25 g Gelatine
300 ml Creme double

Zubereitung:

Die Quitten waschen, in grobe Scheiben schneiden und zusammen mit dem Wasser zu einem Brei kochen. Dann durch ein Mullsäckchen gießen und den Saft in einer Schüssel auffangen. Messen Sie 600 ml Quittensaft ab und gießen Sie ihn in einen Kochtopf. Dazu geben Sie den Zucker, erhitzen das Ganze auf kleiner Flamme und rühren ständig um, bis sich das alles aufgelöst hat. Den Topf von der Kochstelle nehmen, die Gelatine in etwas kaltem Wasser auflösen, einrühren und den Topf zum Abkühlen beiseite stellen. Schlagen Sie die Sahne steif, und rühren Sie sie unter das abgekühlte Milchgelee. Streichen Sie es in eine angefeuchtete Form und stellen Sie diese zum Festwerden in den Kühlschrank.

Tipp:

Mit verschiedenen Fruchtsäften können Sie den Geschmack der Milchgelees variieren.

Gruß Seide

ich habe auch noch ein paar Rezepte gefunden. Vielleicht ist es für die Verarbeitung deiner diesjährigen Ernte schon zu spät, aber hier sind sie trotzdem:

[Quittencreme](#)

Zutaten für 4-6 Portionen:

800 g Quitten
100 ml Weißwein
100 g Zucker
1 EL Zitronensaft
3 Blatt weiße Gelatine
200 g Joghurt
200 g Schlagsahne
gehackte Pistazien und Hippenröllchen
zum Garnieren
Zubereitung

Quitten schälen, entkernen, klein schneiden und mit Wein, Zucker und Zitronensaft weich kochen. Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und darin auflösen. Die Masse pürieren und auskühlen lassen. Joghurt unterrühren. Sahne steif schlagen und vor dem Servieren leicht unterziehen. Mit Pistazien und Hippen garnieren.

Quittenkompott

2 kg Quitten
1 Ltr. : Wasser
500 g Zucker
1 Zitrone; Saft

notiert: M. Peschl

Quitten mit einem Tuch abreiben, waschen, schälen, halbieren und entkernen. In gleichmäßige Stücke teilen. Wasser, Zucker und Zitronensaft aufkochen. Quittenstücke in diesem Sud etwa 10 min kochen lassen. Mit einem Schaumlöffel herausheben, in Gläser füllen und mit dem Sirup aufgießen. Die Füllmenge soll nicht mehr als 3/4 des Inhalts sein. Gläser verschließen und 30 min bei 100° C sterilisieren.

Quittenkompott

Zutaten:

500 g Quitten,
100 g Zucker,
100 g Honig,
1/2 TL Weinessig,
1 Glas Cognac

Zubereitung:

Die Quitten schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Mit dem Zucker, dem Honig, dem Weinessig und 1/4 l Wasser aufkochen lassen und bei schwacher Hitze 20 Minuten ziehen lassen.

Abkühlen lassen und den Cognac unterziehen. Einen Tag im Kühlschrank ziehen lassen.

Tipp:

Quittenkompott schmeckt gut zu Wildgerichten.

Quittenkompott mit Joghurt

2 Personen

250 g Quitten
1 unbehandelte Zitrone
50 g Zucker
1 Stück Zimtstange
1 Becher Magermilchjoghurt
2 TL Zucker

Die Quitten schälen, vierteln und entkernen. Die Zitrone waschen. Eine Hälfte der Zitrone dünn abschälen. Die Zitrone auspressen. Die Quitten in einen Topf geben und zu einem Drittel mit Wasser bedecken. Zitronensaft, Zitronenschale, Zucker und Zimtstange hinzufügen und alles zum Kochen bringen. Die Quitten zugedeckt etwa 15 Minuten köcheln lassen. Die Quitten sollten weich sein, aber noch nicht zerfallen. Die Zitronenschale und Zimtstange entfernen. Die Quitten gut abkühlen lassen. Den Joghurt mit dem Zucker glatt rühren. Das Kompott auf 2 Desserttellern verteilen und zusammen mit dem Joghurt servieren.

Quittenkonfett (Quittenbrot)

700 g Quitten,
ca. 500 g Gelierzucker

Quitten gut waschen, dabei den pelzigen Flaum abreiben, mit Schale und Kerngehäuse in Schnitze teilen, mit wenig Wasser Weichkochen. Zugedeckt abkühlen lassen, dann durch ein Sieb passieren. Das Mark abwiegen, 500 g Fruchtemark mit 500 g Gelierzucker vermischen, unter Rühren zum Kochen bringen, ca. 2 Minuten kochen, danach ca. 1 cm dick auf Porzellan- oder Kunststoffplatten streichen und einige Tage trocknen lassen. In Quadrate oder Rhomben schneiden oder kleine Formen ausstechen. Nach Belieben noch in Zucker wälzen. Gut verschlossen in Schraubgläsern oder Dosen aufbewahren. Zubereitungszeit 50 Minuten

Quittenparfait I 2 Ei

3 mittelgroße Quitten oder
10 EL Quittenmus aus dem Glas,
200 g Butterkekse,
100 g Butter,

2 Eier,
3 EL Zucker,
1/2 Schale einer ungespritzten Zitrone,
2 bis 4 EL Quittenschnaps oder Grand Marnier oder Cointreau,
5 Blatt Gelatine,
4 EL Wasser,
1/4 l Sahne
Zur Dekoration:
1/8 l Sahne,
einige Walnusskerne

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Quitten waschen, eventuell fleckige Stellen wegschneiden. In eine gefettete Auflaufform stellen. Sobald der Backofen die gewünschte Hitze erreicht hat, die Quitten hineinschieben. Ca. 15 bis 20 Minuten braten. Sie müssen auf Fingerdruck gut nachgeben. Auskühlen lassen. Auf einem Brett der Länge nach aufschneiden. Mit einem Suppenlöffel das Fruchtfleisch herausheben. Stiel und Kerngehäuse entfernen. Die Butterkekse zwischen zwei Küchentücher legen und mit dem Wallholz fein zerdrücken. In eine Schüssel geben. Die zimmerwarme Butter und 1 EL Zucker dazumengen. Alles zu einem Teig verarbeiten. Eine Kastenform mit Backpapier auslegen. Die Hälfte des Buttermus hineingeben. Glattstreichen. Im Tiefkühler 1/2 Stunde erstarren lassen. Inzwischen die Eier trennen. Das Eiweiß kalt stellen. Das Eigelb mit den restlichen 2 EL Zucker verrühren. Das Quittenmus mit einer Gabel fein zerdrücken. Zum Eigelb geben. Die Zitronenschale und eventuell den Schnaps oder Likör dazugeben. Die Gelatine im kalten Wasser einweichen. 4 EL Wasser aufkochen. Die Gelatine ausdrücken, in das heiße Wasser geben, darin auflösen. Zum Quittenmus rühren. Die steif geschlagene Sahne und das sehr steif geschlagene Eiweiß darunter heben. In die Kastenform füllen. Glattstreichen. Wiederum 1/2 Stunde im Tiefkühler erstarren lassen. Die zweite Teighälfte darüber geben, glatt streichen. Über Nacht im Tiefkühler erstarren lassen.

Vor dem Servieren stürzen, das Papier entfernen, das Parfait in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Zur Dekoration 1/8 l Sahne steif schlagen. Auf den Scheiben verteilen und mit Walnusskernen dekorieren.

Quittenpaste

100 g Milder Blütenhonig
1 1/2 kg Quitten
100 g Mandeln; fein gerieben
1 Zitrone; Schale abgeschält

Für DAS HONIGMARZIPAN

1/2 l Apfelsaft

300 g Mandeln; geschält
1/2 l ;Wasser
2 El. Rosenwasser
100 g Mandeln
80 g Milder Blütenhonig
1 Zitrone; abgeriebene Schale

Für DAS KONFEKT

2 Orangen; abgeriebene Schale Rechteckige Backabladen
Die Quitten unter fließendem Wasser sauber bürsten. In große Stücke > schneiden. Die Quitten mit der abgeschälten Zitronenschale, dem Apfelsaft und dem Wasser in einen Topf geben. Bei mittlerer Hitze etwa 40-50 Minuten > kochen lassen. In einem Sieb abtropfen lassen. dabei den Saft auffangen. > Die Quitten durch das Sieb streichen. Ergibt etwa 1 kg Quittenmus für 1.5 > kg Quitten. Das Quittenmus in einen großen Topf geben und unter ständigem Rühren in 40-50 Minuten dick einkochen. Die Mandeln, die abgeriebene Zitronen- und Orangenschale unterrühren. Mit Honig nach Geschmack süßen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Masse darauf 1 cm dick ausstreichen. Das Blech in der Mitte einschieben und das Mus bei 70 Grad etwa 3 Stunden trocknen lassen. Das Blech aus dem Ofen nehmen. Die Quittenplatte umgekehrt auf das Backrost stürzen und das Backpapier abziehen. Die Quittenplatte noch 1-2 Stunden bei 70 Grad in den Backofen geben, bis die Quittenpaste trocken aber noch elastisch ist. Auskühlen lassen und in Quadrate oder Rauten schneiden. Zwischen Pergamentpapier in einer gut schließenden Dose aufbewahren. Nach einigen Tagen schmeckt sie noch besser. Für das Honigmarzipan die geschälten und getrockneten Mandeln im Blitzhacker fein zerkleinern. Den Honig und das Rosenwasser untermischen. Das Marzipan zu einer flachen Platte formen, in Frischhaltefolie einschlagen und 12 Stunden im Kühlschrank kühlen. Dann das Marzipan zwischen 2 Bögen Backpapier dünn ausrollen. Die Quittenpaste und das Marzipan in der Größe der Oblaten ausschneiden und wie folgt zusammensetzen. 1 Oblate, Quittenpaste, Marzipan, eine 2. Oblate. Mit einem Brett beschweren und etwas zusammendrücken. Mit einem Messer Streifen oder Quadrate aus den Oblaten schneiden.

Tipp: den Quittensaft kann man mit einigen Tropfen Zitronensaft gut gekühlt als Erfrischungsgetränk servieren.

Quittenpaste I

100 g Fruchtmark
750 g Zucker
Saft einer Zitrone Nach Geschmack Zimt und Nelken Etwas Wasser
Die Früchte, denen man den Pelz abgewischt hat, in kleine stücke schneiden und mit ganz wenig Wasser weich dünsten (bis der Saft eingekocht

ist), passieren und mit dem Zucker, dem Zitronensaft und je nach Geschmack den Gewürzen so lange kochen, bis der Löffel stecken bleibt und die Masse sich vom Löffel und vom Topfrand löst. Nun streicht man die Paste auf Butterpapier und lässt sie trocknen. Dann schneidet man Streifen davon ab und wälzt sie in Zucker oder geröstetem Sesam. In einer Dose aufbewahrt, halten sie lange.

Seide (28.09.2001 - 18:34 Uhr)

türkische Süßigkeit zum Tee

Als kleine türkische Süßigkeit zum Tee:

1 kg Quitten waschen, Blütenansatz entfernen, schälen, Stiel und Kerngehäuse ausschneiden, Fruchtfleisch würfeln und in
2 dl Zitronensaft und
500 g Honig erhitzen.
Die Schalen und Kerngehäuse in 1/2 Liter Wasser mit
250 g Zucker kochen. Die Flüssigkeit durch ein Sieb zu den Quittenstücken gießen. Eine Zimtstange, ein paar Sternanis und Kardamomkapseln mitkochen. Sind die Quittenstücke weich, herausnehmen und die Flüssigkeit zum Sirup einkochen. Die Stücke in Gläser füllen und mit dem kochendheißen Sirup aufgießen.

Diverses V

Kaiserstühler Schmorquitten

Für 4 Personen

6 Quitten
1 Zitrone
1 Orange
1/2 l Rotwein (bzw. Traubensaft/Kirschsafte)
200 g Zucker
2 Vanilleschoten
2 Zimtstangen

1. Quitten bürsten, halbieren und entkernen. Mit den Anschnittflächen nach unten in eine Kasserolle legen.

2. Zitrone und Orange in Scheiben schneiden und zusammen mit Rotwein, Zucker, aufgeschnittenen Vanilleschoten und Zimtstangen über die Quitten in die Kasserolle geben. Für Kinder statt dem Rotwein Kirsch- oder Traubensaft verwenden.
3. Das Ganze etwa eine Stunde lang im Backofen bei 200 °C schmoren lassen.
4. Mit Vanilleeis oder Grießschnitten servieren.

Kürbis-Quitten- Chutney

Zutaten:

- 500 g Quitten
- 500 g Kürbis (Muscade, Butternut)
- 2 Chilischoten (getrocknet)
- 4 El Apfelessig
- 5 Stk Fenchelsamen
- 10 Korianderkörner
- 1 TL Ingwer (frisch gerieben)
- 1 Msp Kreuzkümmel
- 2 Gewürznelken
- 200 g brauner Zucker
- 400 ml Möhren/Apfelsaft
- 80 g Birnendicksaft

Zubereitung:

Die Quitten schälen, vierteln, entkernen und würfeln. Den Kürbis schälen, entkernen und würfeln. Alle Zutaten, außer Kürbis mit den Quitten aufkochen und auf kleinem Feuer 10 Minuten köcheln lassen. Nun die Kürbiswürfel dazugeben und so lange köcheln lassen, bis die Früchte weich sind. Abschließend mit einem Mixer pürieren und in vorgewärmte Vorratsgläser füllen, sofort verschließen und für ein paar Minuten auf den Kopf stellen.

Olympia-Quitten-Chutney

Menge: 1 Rezept

- 1 Orange
- 50 Gramm Rohrzucker
- 200 Gramm Gerüstete Quitten
- 1/2 Teel. Frisches Ingwer
- 50 ml Orangensaft
- 2 Essl. Weißweinessig
- 1 Essl. Gelierzucker
- Senfkörner
- Rote Pfefferkörner

; Salz

Coopzeitung Nr. 41, 1996 ,Erfasst von Rene Gagnaux

Die Hälfte der Orangenschale raffeln, das Fruchtfleisch würfeln.

Den Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren, die in Streifen geschnittenen Quitten, die Orangenwürfel und die geriebene Schale zugeben, Ingwer darüber raffeln. Mit Orangensaft und Essig ablöschen, leicht köcheln lassen, den Gelierzucker und die Gewürze begeben.

In einem Konfitüreglas hält sich das Chutney im Kühlschrank mehrere Wochen.

(Die Schweizer Kochnationalmannschaft hat 1996 in Berlin den Olympia-Sieg gewonnen: das Quittenchutney wurde zu Lammrückenfilet serviert).

Olympia-Quitten-Chutney

Menge: 1 Rezept

1 Orange
50 Gramm Rohzucker
200 Gramm Gerüstete Quitten
1/2 Teel. Frisches Ingwer
50 ml Orangensaft
2 Essl. Weißweinessig
1 Essl. Gelierzucker
Senfkörner
Rote Pfefferkörner
; Salz

Coopzeitung Nr. 41, 1996 ,Erfasst von Rene Gagnaux

Die Hälfte der Orangenschale raffeln, das Fruchtfleisch würfeln.

Den Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren, die in Streifen geschnittenen Quitten, die Orangenwürfel und die geriebene Schale zugeben, Ingwer darüber raffeln. Mit Orangensaft und Essig ablöschen, leicht köcheln lassen, den Gelierzucker und die Gewürze begeben.

In einem Konfitüreglas hält sich das Chutney im Kühlschrank mehrere Wochen.

(Die Schweizer Kochnationalmannschaft hat 1996 in Berlin den Olympia-

Sieg gewonnen: das Quittenchutney wurde zu Lammrückenfilet serviert).

Quitten-Relish

500 g Quitten
1-2 rote Zwiebeln
2 Knoblauchzehen 1-2 kleine rote Chilischoten
50 g Rosinen
250 g Diamant Brauner Zucker
1/8 l (125 ml) Apfelwein oder Cidre
1/8 l (125 ml) Apfelessig
Salz und Pfeffer

Quitten schälen, vierteln, entkernen und in 2 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und grob hacken. Chilischoten entkernen und in feine Ringe schneiden. Alle Zutaten in einem großen Topf mischen, aufkochen und 50-60 Minuten bei schwacher Hitze im offenen Topf köcheln lassen. Dabei immer wieder umrühren. Heiß in Gläser füllen und diese sofort verschließen.

Passt zu gegrilltem Fleisch, Fondue oder exotischen Gerichten.

Kennen Sie übrigens schon unsere neue Spezialität, den Diamant Coffee Sugar? Am 15. September wird in der Sendung "Kolja Kleeberg kocht" im SAT.1 Frühstücksfernsehen ein besonderes Dessert mit Coffee Sugar vorgestellt.

Weitere leckere Rezepte finden Sie unter <http://www.koelner-zucker.de> und <http://www.diamant-zucker.de>

Quittenkäse

Die Äpfel werden gut abgewischt, das Gehäuse herausgenommen und dann werden die Äpfel samt Schale in einem Reindl Wasser (die Äpfel müssen ganz bedeckt sein) weichkochen.. Dann schälen, abtropfen lassen und passieren. Soviel Mark soviel Zucker und nach einer Std kochen, dass er wie ein Teig reißt, den Saft von einer halben Zitrone dazu. Die Schüsseln mit warmen Wasser ausschwemmen, die Masse hineinstreichen und trocknen lassen. Dann auf Papier stürzen und nochmals trocknen lassen.

Zum Füllen und garnieren:

6 Blatt weiße Gelatine,
Obers,
45 dkg Preiselbeerkompott,
10 dkg geraspelte Zartbitterschokolade.

Die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker cremig rühren. Nach und nach die Eier hinzufügen. Die gemahlene Nüsse mit dem Backpulver,

der geriebenen Schokolade und dem Kakaopulver unter die Crememasse heben. Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Eine Springform mit Butter ausstreichen, den Teig hineinfüllen, glatt streichen und auf der mittleren Schiene 40 Min backen, den Tortenboden aus der Form lösen und abkühlen lassen. Die Gelatine in kaltem Wasser 10 Min einweichen, dann ausdrücken und bei schwacher Hitze auflösen. Das Obers steif schlagen. Von den Preiselbeeren zwei EL für die Garnitur abnehmen. Die Hälfte des Obers mit den Preiselbeeren und der aufgelösten Gelatine mischen. Den Tortenboden einmal durchschneiden. Den unteren Boden mit Preiselbeersahne bestreichen und den 2. Boden auflegen. Die Torte ringsum mit Obers bestreichen. Den Rand und die Oberfläche der Torte mit Schokostreusel bestreuen. Das restliche Obers in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Rosetten auf die Oberfläche spritzen. Die Rosetten mit den zurückgehaltenen Preiselbeeren garnieren. Die Torte bis zum servieren kühl stellen.

PS

1 dag = 10 g

1 dkg = auch 10 g . ist die alte Bezeichnung

Quittenkäse I

5 kg Quitten

5 kg Zucker

Zitronensaft

(eventuell 20 dag Nüsse)

Quitten in der Schale nicht ganz weich kochen, schälen und nach dem Auskühlen im Mixer pürieren. Die Masse wiegen und mit dem gleichen Gewicht Zucker mixen. Zitrone dazugeben und nicht länger als drei Min kochen. Masse in flache Formen füllen oder fingerdick auf ein Blech streichen und zum Erkalten luftig aufstellen. 14 Tage reifen lassen, dann schneiden oder mit Förmchen ausstechen.

(Nüsse nicht frisch - vierteln, in die Masse mischen und mit eintrocknen lassen.)

Wird der Quittenkäse in kleine Vierecke geschnitten, in Schokoladeglasur getunkt, auf kleinen Stäbchen frei hängend getrocknet, ergibt dies delikate Bonbons, die in Papierhülsen gewickelt, auf jeder Tafel sehen lassen können. Dieselben Quittenkäswürfel werden zwischen Waffeln zu einem präsentablen Konfekt.

Quittenkrapfen

1 Eigelb

Ergibt ein großes Backblech

500 g Blätterteig
400 g eingekochtes, gezuckertes Quittenmark

Halbieren und je etwa 2 mm dick auf Blechgröße auswallen. Eine Teigfläche mit dem Quittenmark bestreichen; die zweite Teigfläche drauflegen. Mit einem Teigrädchen in Vierecke schneiden.

1 Eigelb,
1 EL Wasser Mit 1 KL Wasser verdünnen,
Teig damit bestreichen, mit Gabel mehrmals einstechen.
Auf Backreinpapier legen.

Backen: Im vorgeheizten Ofen bei 220°C, 10 Min. goldbraun backen.

Schokoladen-Quittensoße

(passt gut zu Wildschwein)

1/2 l Wildfond
etwas Butter
2 Schalotten (fein gewürfelt)
1/4 l Rotwein
5 cl Portwein / Chassislikör
ungesüßtes Quittenmark
20 g Zartbitter-Schokolade
2 EL Creme fraiche
1 Quitte

Die Schalotten glasig andünsten und mit dem Portwein und dem Chassislikör ablöschen. Den Rotwein zugießen und reduzieren lassen. Danach den Wildfond zugeben und noch einmal einkochen. Die Soße mit dem Quittenmark, Creme fraiche und der Schokolade abschmecken.

Einkochen

Ebereschen-Quittengelee

Kategorien: Gelee, Eberesche, Quitte

1 Rezept

1/2 Ltr. Ebereschensaft

1/2 Ltr. Quitten- oder Apfelsaft

1 kg Gelierzucker

Aus der Rezeptsammlung von Andreas Kohout

RK 11.09.03 von

mamje

Ebereschen- und Quitten-/Apfelsaft mit Gelierzucker kalt vermischen, zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. In Gläser füllen. Zur Geleebereitung: Ebereschen knapp mit Wasser bedeckt weichkochen und den Saft durch ein Tuch ablaufen lassen.

Quitten Apfel Gelee

Zubereitungszeit: ca., ½ Std.

Für ca. 6 Gläser (a 225 ml)

Zutaten:

1. 500 g Zucker
2. 1 Tütchen Gelierpulver
3. 500 ml Quittensaft
4. 250 ml Apfelsaft
5. 4 cl Calvados

Zubereitung:

Von dem Zucker 2 Esslöffel abnehmen und mit dem Gelierpulver mischen. Den restlichen Zucker mit dem Saft in einen Topf geben und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen.

; Das Gelierpulver- Zucker- Gemisch darunter rühren und das Ganze 3 Minuten unter ständigem Rühren kochen. Anschließend den Calvados darunter rühren - nicht mehr kochen.

; Das Gelee heiß in die Gläser füllen und diese sofort verschließen.

Quitten in Essig

1 Rezept

2 kg Quitten
3/4 Ltr. Essig
3/4 Ltr. ; Wasser
500 Gramm Zucker
1 Zitrone
1 Zimtstange
1 Teel. Nelken
1 Teel. Pfefferkörner

Gepostet: Jürgen Ziegler 07.10.95

Die Quitten waschen, schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Den Essig mit Wasser, Zucker, der dünn abgeschälten Zitronenschale und den Gewürzen aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Die Quittenspalten hinzugeben und in etwa fünf Minuten weichkochen. Abgetropfte Quitten auf Gläser verteilen. Den Essigsud noch fünf Minuten kochen und heiß über die Quitten verteilen. Nach zwei Tagen den Sud abgießen, aufkochen und wieder über die Quitten gießen. Gläser sofort verschließen.

[Quitten-Apfel-Gelee](#)

1 kg Quitten
500 g Äpfel
2 Zimtstangen
1 kg Gelierzucker

Quitten mit einem Tuch abreiben und waschen, Stiel und Blüte entfernen und mit den Schalen und Kerngehäusen in Stücke schneiden. Die Äpfel waschen, Stiel und Blüte entfernen und ebenfalls mit Schalen und Kerngehäusen in Stücke schneiden. Quitten- und Apfelstücke mit den Zimtstangen - knapp bedeckt mit Wasser - weichkochen. Den Saft durch ein Tuch ablaufen lassen. 1 Liter kalten Quittensaft mit Gelierzucker verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen, 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Das Gelee heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

[Quitten-Apfel-Marmelade](#)

Kategorien: Marmelade, Apfel, Quitte

1 Rezept

800 Gramm Quitten
1 Zitrone; den Saft
600 Gramm Säuerliche Äpfel
1/2 Ltr. Wasser; ca.

Gelierzucker im Verhältnis 2:1 (auf 1 kg

Fruchtmasse kommen 500 g Gelierzucker)

Ludwig Buchverlag, München 2001
ISBN: 3-7787-3933-6
RK* 26.07.03 von mamje

Die Quitten waschen und abtrocknen, dabei den weißen Flaum auf den Früchten abreiben. Früchte vierteln, Kerngehäuse entfernen, das Fruchtfleisch klein schneiden und in einen Topf geben. Zitronensaft zugießen.

Äpfel waschen, vierteln, die Kerngehäuse entfernen, das Fruchtfleisch klein schneiden und zu den Quittenstücken geben.

Die Fruchtstücke mit dem Wasser übergießen und so lange kochen, bis sie weich sind.

Die Fruchtmasse durch ein Sieb passieren und abwiegen.

Spezialgelierzucker abwiegen und untermischen.

Unter Rühren aufkochen und drei Minuten sprudelnd kochen lassen.

Gelierprobe nehmen.

Die Marmelade falls nötig abschäumen und heiß in Twist-off-Gläser randvoll abfüllen. Gläser verschließen, auf die Deckel stellen, ruhen lassen.

Quittenchutney mit Cashewkernen

4 Portionen

2 El . Cashewkerne
1 groß. Oder 2 kleine Quitten
½ Zitrone; den Saft
3 mittl. Zwiebeln
3 El . Kaltgepresstes Rapsöl
2 Teel. Curry

Meersalz
Schwarzer Pfeffer

2Pimentkörner
2 Ei . Honig
1Tasse Gemüsebrühe aus Extrakt
2 Stängel Glatte Petersilie

Reformhaus Kurier 10/2003 *RK* 28.01.04 von mamje

Das mache ich

Cashewkerne halbieren, ohne Fett kurz anrösten. Quitten schälen, Kerne entfernen und würfeln. Mit Zitronensaft beträufeln. Zwiebeln schälen, würfeln und in heißem Fett andünsten. Quittenwürfel zugehen und mit Curry kräftig andünsten, Gewürze und Honig zugeben, mit Gemüsebrühe angießen und bei geringer Energiezufuhr ca. 15 -20 Minuten köcheln. Mit dem Pürierstab zerkleinern. Petersilie waschen und mit den Cashewkernen hineingeben.

Tipp:

Dazu passen gebratene Tofuscheiben und Naturreis.

Pro Portion

2 g Eiweiß,
13 g Fett,
13 g Kohlenhydrate,
180 kcal/750 kJ

Quittengelee

6 Twist-Off-Gläser je 2 50 ml
Lagern: 12 Monate bei 1-18°C

Zutaten:

1. 2 kg Quitten
2. 250 ml Weißwein (Riesling)
3. 1 Vanilleschote
4. etwa 1,5 kg Zucker

Zubereitung:

Quitten waschen, abreiben und ohne Blütenstände 3 cm groß schneiden. In 1,25l Wasser mit Weißwein und Vanille langsam aufkochen, zugedeckt 45 Minuten ziehen und bis zum nächsten Tag ruhen lassen.

Ein Sieb mit einem Tuch auslegen, die Quitten hineingeben und ablaufen lassen. (Die Reste passieren und mit der gleichen Menge Zucker zu Marmelade kochen.)

; Den Saft abmessen und mit dem gleichen Gewicht Zucker mischen. Übermäßiger Hitze sanft siedend kochen, bis die Gelierprobe gelingt.

; Gelee kurz stehen lassen, bis der Schaum sich legt. Randvoll in Gläser füllen und sofort mit Deckeln verschließen.

Quittengelee

Verhältnis: 1 kg Saft

750 g Gelierzucker, eventuell etwas Zitronensaft

Die Quitten gut waschen und abreiben. Dann jeweils in 4-6 Schnitze schneiden und Flecken ausschneiden. Quitten in einen Topf geben und mit soviel kaltem Wasser nachfüllen, dass die Früchte bedeckt sind. Die Quitten dann zugedeckt weich kochen. Anschließend Masse passieren, den Saft auffangen und mit dem Zucker versetzen. Etwas stehen lassen und dann unter häufigerem Rühren einkochen, damit der Saft klar und dick wird. Bei der Verwendung von normalem Zucker die Gelierprobe machen (siehe allgemeine Bemerkungen). Man schäumt nun den Gelee ab und füllt ihn in die bereitgestellten, sauberen und vorgewärmten Gläser ab. Diese werden noch heiß verschlossen.

Tipps:

Wünscht man ein etwas rötliches Gelee, so werden 2-3 rotschalige, saure Apfelschnitze und ein kleines Stück Zimtstängel mitgekocht. Nach Belieben kann auch der Saft einer Zitrone beigefügt werden. Frisch gepflückte Quitten ergeben in der Regel ein eher helleres Gelee, während abgelagerte ein dunkles Gelee ergeben.

Die Verwendung von Gelierzucker ist bei Quitten nicht unbedingt notwendig, weil diese einen hohen Gehalt an Pektin aufweisen und der Gelee deshalb auch so rasch geliert.

(ist viel zu süß ,nehme lieber 2:1 , oder 3:1 Hans60,)

Quittengelee Bärbel

Quitten mit Brotmaschine zerschneiden, mit Wasser bedeckt

weich kochen. Die Flüssigkeit abgießen ,mit Gelierzucker noch ca. 3-4 min. kochen. Heiß in Gläser füllen.

750 ml Saft und 500g Gelierzucker 2:1

(Die weichgekochten Früchte kann man zu Mus weiterverarbeiten: , nur durch die flotte Lotte drehen und ebenfalls mit Gelierzucker aufkochen und in Gläser füllen.

Quittengelee mit Rum

Zubereitungszeit: ca. 1/2 Std.

Für ca. 9 Gläser (d 225 ml)

Zutaten:

1. 1 l Quittensaft
2. 1 kg Gelierzucker
3. Saft von 1 Zitrone
4. 4 cl Rum

Zubereitung:

; Quittensaft in einem Topf langsam erhitzen. Zucker unter ständigem Rühren einrieseln lassen, Zitronensaft hineinrühren.

Einige Minuten sprudelnd kochen lassen, bis die Gelierprobe gelingt, Den Schaum abschöpfen und den Rum hineinrühren.

; Das Gelee heiß in die Gläser füllen und sofort verschließen.

Quittengelees und Quittenmark

Quitten, Wasser. Auf 1 l Fruchtsaft 400/600 g Zucker Quitten waschen, ungeschält in Schmitze schneiden, in eine Pfanne geben und mit Wasser bedecken, weichkochen und über Nacht zugedeckt stehen lassen, gibt eine schöne Farbe. Quitten erneut aufkochen, Saft durch ein feines Tuch filtrieren; Früchte nicht auspressen. Fruchtsaft abmessen, erforderliche Zuckermenge und Apfelpektin (Unigel) begeben und bei mittlerer Hitze (ca. 10 Min.) kochen. Schraubverschlussgläser gut reinigen und im kochenden Wasserbad vorwärmen (Deckel auch). Den siedend heißen Gelee randvoll in die Gläser einfüllen, sofort verschließen. Dunkel und kühl lagern.

Hinweise: Das bei der Geleeherstellung zurückbleibende Fruchtmarm durchs Passevite treiben, zuckern (auf 1 kg Mus 400 g Zucker) und 1015 Min. köcheln lassen.

Für Quittenkrapfen oder als Quittenmus verwenden oder als Vorrat tiefkühle

Quittenmark

6 Twist-Off-Gläser je 200 ml
Lagern: 12 Monate bei 1-18°C

Zutaten:

1. 1 kg Quitten
2. 350 g Zucker

Zubereitung:

Quitten waschen, abreiben, vierteln, schälen und entkernen, die Blütenstände entfernen. Schalen und Kerngehäuse mit 250ml Wasser 15 Minuten schwach kochen. In ein Sieb schütten und abtropfen lassen.

Den Saft auffangen und mit den Quitten kochen, bis sie weich sind. Mit einem Kartoffelstampfer zermusen und mit dem Zucker mischen.

; Das Mus bei mittlerer Hitze rühren und 5 Minuten kochen lassen. Abschmecken, kochendheiß in Gläser füllen und dabei mit dem Löffelrücken zusammendrücken, damit keine Luftblasen bleiben. Verschließen.

Quittenmark beispielsweise mit 250ml Vanilleschlagsahne mischen und eiskalt als Dessert genießen oder als Füllung für Biskuittorten verwenden. Oder das Quittenmark einfrieren und als geschmeidige Eiscreme genießen.

Quittenmarmelade

1 kg Quitten
Saft von einer Orange
3 dl Wasser
400 g Gelierzucker
etwas Pfirsichlikör

Quitten schälen, entkernen, vierteln und in einem flachen Topf mit dem Wasser und dem Orangensaft weich köcheln lassen. Im Mixer pürieren. Das Mus zurück in den Topf geben, mit dem Zucker und fein abgeschälter, blanchierter und gehackter Orangenschale langsam aufkochen lassen. 4

Minuten kochen lassen, ständig rühren. Mit Pfirsichlikör abschmecken. In vorgewärmte ausgekochte Gläser abfüllen und sofort verschließen.

Quittenmarmelade mit Orangen

1 kg Reife Quitten; geschält
-- und entkernt
300 ml ; Wasser
400 Gramm Gelierzucker
1 Orange; Schale u. Saft
-- Schale fein abgeschält
-- blanchiert und fein
-- gehackt

Erfasst von Rene Gagnaux

Die Quittenviertel mit dem Wasser und dem Orangensaft in einen flachen Topf geben und 30 bis 45 Minuten leicht köcheln lassen. Danach pürieren. Gelierzucker und Orangenschale hinzufügen und das Püree zurück in den Topf geben. Langsam aufkochen lassen und 3 bis 4 Minuten auf dem Siedepunkt gut durchrühren. In vorgewärmte Gläser abfüllen und sofort verschließen.

Tipp: Quittenmarmelade kann zu Cremes, Mousses oder Eiscremes verarbeitet werden!

Quittenmus

Menge: 4 Portionen

1 kg Quitten
Etwas Zitronensaft
1 Zimtstange

Erfasst *RK* 25.12.02 von Holger Drechsel

Die Quitten waschen und vierteln. In einen Topf geben und mit etwas Wasser auffüllen, bis die Früchte gerade bedeckt sind. Zitronensaft und nach Geschmack auch eine Stange Zimt hineingeben. Alles kochen bis die Früchte weich sind und anfangen zu zerfallen. Abkühlen lassen, möglichst sogar über Nacht stehen lassen, damit das Mus richtig schön rosa wird. Danach nur die Früchte (ohne die Kochflüssigkeit) durch die Flotte Lotte drücken oder durch ein Sieb streichen.

Quittenmus II

Die weichgekochten Quitten schälen und das Kerngehäuse entfernen. Die Früchte anschließend pürieren (mit dem Zauberstab oder durch ein Sieb passieren). Im Verhältnis 1: 1 Gelierzucker hinzufügen und die Masse wenige Minuten kochen.

Für das Quittenmus die Masse heiß in Gläser füllen

Quittenpüree

Für 500 Gramm

1 kg Quitten,
110 g Zucker;
nach Geschmack je eine Prise gemahlener Zimt,
Sternanis,
Vanillemark,
Nelke,
Muskat

1) Die Quitten einzeln in Alufolie wickeln. Im auf 160 Grad, Umluft 140 Grad, Gas Stufe 2 vorgeheizten Backofen, je nach Größe und Quittensorte, 1 - 2 Stunden weich garen (mit einem Hölzchen einstecken und die Garprobe machen).

2) Quitten abkühlen lassen, Alufolie entfernen und die Quitten durch ein Sieb streichen (geht gut mit der "flotten Lotte"). Fruchtpüree, Zucker und je nach Geschmack und Verwendung die gemahlene Gewürze in einen weiten Topf geben und unter Rühren einmal aufkochen.

Tipp

1 kg Quitten ergibt etwa 500 g Quittenmus. Wenn Sie das Quittenmus als Dessert essen möchten, geben Sie zusätzlich 40 g Zucker dazu. In sterilisierten Gläsern hält sich das Mus im Kühlschrank etwa zwei Wochen.

Sauersüße Quittenschnitze

2 Gläser(*)
1 kg Reife Quitten
700 ml ; Wasser

Sirup

500 ml Abgeseibte Flüssigkeit
200 ml Weißweinessig
200 ml Weißwein
500 g Zucker
2 Gewürznelken
1 Zimtstange
Pfefferkörner; zerdrückt

Betty Bossi, Aus Mutters Spezialitäten Schrank Erfasst von Rene Gagnaux
(*) Einmachgläser a 5 dl.

Quitten abreiben, schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen, Früchte in Schnitze schneiden, zur Seite stellen. Schalen u Kerngehäuse in eine Pfanne geben, Wasser dazugießen und 30 Minuten kochen lassen. Flüssigkeit absieben und zur Seite stellen.

Die Zutaten für den Sirup aufkochen, Quittenschnitze portionenweise darin knapp weichkochen und in die sauberen, vorgewärmten Gläser füllen. Die verbleibende Flüssigkeit nochmals absieben und zu Sirupdicke einkochen. Die Gläser mit dem siedenden Sirup und den Gewürzen bis zum Rand auffüllen und sofort verschließen. Im Wasserbad zehn Minuten erhitzen (**).

Kühl und dunkel aufbewahren.

(**) Die verschlossenen Gläser in eine Pfanne stellen, diese bis zu 3/4 Höhe der Gläser mit heißem Wasser füllen. Knapp unter dem Siedepunkt - in den Gläsern sollen kleine Blasen aufsteigen während der vorgeschriebenen Zeit erhitzen. Diese Zeit gilt vom Moment an, wo die Bläschenentwicklung beginnt. Gläser herausnehmen, vor Zugluft geschützt auskühlen lassen, kontrollieren.

Vanillequitten

7 Einmachgläser je 750 ml
Einkochen: 30 Minuten bei 90 °C
Lagern: 12 Monate bei 1-20°C

Zutaten:

1. 4 kg Quitten
2. etwas Essig
3. 500 g Zucker
4. 1 Vanilleschote

Zubereitung:

Quitten feucht abreiben, schälen, vierteln und entkernen. Sofort in Essigwasser legen, damit sie hell bleiben.

2 l Wasser, Zucker und gespaltene Vanille bei starker Hitze aufkochen.

Quitten darin 5 Minuten sprudeln lassen. Immer soviel auf einmal hineingehen, dass sie bedeckt sind. Im Sieb sammeln.

; Quitten mit der Rundung nach außen in Gläser schichten. Mit dem heißen Aufguss bedecken, verschließen, in warmes Wasser setzen und einkochen.

Als Dessert servieren oder für Kuchen verwenden.

Wilder Herbst

1 Rezept

- 1 Ltr. Apfel- oder Birnensaft
- 1 Msp. Gemahlene Nelken
- 4 El . Hagebuttenmus
- 1 Milch
- 4 mittl. Quitten
- 4 El . Puderzucker

RK 30.09.04 von mamje

Den Flaum von den Quitten abreiben, vierteln, Kernhaus herausschneiden und in schmale Spalten teilen. Mit Zucker und Saft so lange köcheln lassen, bis die Quitten weich sind. Durch die grobe Scheibe der "flotten Lotte" oder einen Durchschlag passieren. Quitten mit dem Hagebuttenmus mischen und mit der Milch zusammen aufschlagen. In Gläser füllen und mit gemahlenden Nelken überstäuben.

Zierquitten-Gelee

- 2 kg Zierquitten
- 1/4 l herben Weißwein
- 450 ml Wasser

Gelierzucker halb und halb
2 El. Zitronensaft

Zierquitten achteln, in einen großen Topf geben. Mit Wein und Wasser übergießen und köcheln, bis die Früchte weich sind (ca. 50 Minuten). Masse durch ein Mulltuch gießen, über Nacht ablaufen lassen. Den Saft messen und die Hälfte des Gewichtes an Gelierzucker halb und halb zugeben. Zusammen mit dem Zitronensaft nochmals aufkochen: erst auf niedriger Hitze den Zucker auflösen, dann sprudelnd kochen bis die Gelierprobe erstarrt (ca. 10 Minuten).
Heiß in Gläser füllen und verschließen.

Zierquitten-Kürbis-Marmelade

460 g Zierquitten
1/4 l Wasser
625 g Kürbisstücke
0,5 - 1 kg Zucker

Zierquitten waschen, in Stücke schneiden und mit 1/8 l Wasser ca. 10 Minuten kochen und passieren. Kürbisstücke putzen und kurz mit 1/8 l Wasser kochen und ebenfalls passieren.
Zum Mark aus beiden Früchten (ca. 1100 bis 1150g) je nach Geschmack Zucker hinzufügen und zu Marmelade kochen.
In gleicher Weise kann auch Zierquitten-Birnen-Marmelade hergestellt werden.

Zierquitten-Weißdorn-Marmelade

750 g Zierquitten
3/8 l Wasser
1200 g Weißdornfrüchte
700 - 1200g Zucker

Zierquitten waschen, in Stücke schneiden und mit 1/4 l Wasser ca. 10 Minuten kochen und passieren. Weißdornfrüchte waschen und ca. 2 Minuten mit 1/8 l Wasser kochen und ebenfalls passieren. Man erhält je 600g Mark und mischt beides. Je nach Geschmack Zucker hinzufügen und zu Marmelade kochen.

Eintopf + Suppen

Eintopf mit Wurzeln,

Hafer und Quitten

4 Portionen

150 Gramm Quitten

2 El . Birnendicksaft

200 ml ; Wasser

1 El . Fettstoff

200 Gramm Wurzelgemüse; z. B.

Karotten, Pfälzer- Rüben

Knollensellerie usw. klein gewürfelt

40 Gramm Haferkörner

800 ml Gemüsebrühe

50 Gramm Wirsing; Wirz, in Streifen

Meersalz

Pfeffer

Fettstoff

100 Gramm Geräucherter Tempeh

klein gewürfelt

1 1/2 El . Tamari; Sojasauce

Lucas Rosenblatt und Freddy Christandl von Rene Gagnaux

Die Quitten mit einem trockenen Tuch abreiben und waschen. Die Früchte schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Mit dem Birnendicksaft und Wasser aufkochen, bissfest garen.

Das Wurzelgemüse im Fettstoff andünsten, den Hafer begeben, mit der Gemüsebrühe auffüllen, aufkochen und auf kleinem Feuer köcheln lassen, bis das Gemüse gar und der Hafer aufgequollen ist. Nach der halben Kochzeit (zirka 15 Minuten) den Wirsing dazugeben. Die Quittenspalten untermischen und nachwürzen.

Tempeh im Fettstoff anbraten, mit Tamari ablöschen, zur Suppe geben.

Quitten- Maronicreme- Süppchen

2 Portionen

2 St. Grosse Kartoffeln, Süßkartoffeln oder Pastinaken

2 St. Karotten

1 St. Quitte groß

2 El Maronipüree oder 4 EL Kastanienflocken

4-6 dl Wasser oder Apfel / Karottensaft

1 St. Zwiebel (wenn erhältlich, in roter Schale)
1-2 Macisblüten,
1 St. Nelke, Piment gemahlen
Rosenpfeffer aus der Mühle
Ingwer frisch geraffelt (Muskatreibe)
Meersalz
Bouillonpulver zum Schluss
Petersilienblätter oder süßliche Sprossen zur Dekoration
1 EL Maiskeimöl
2 EL Sauerrahm

Das Gemüse waschen und schälen; die Kartoffeln in mittelgroße Stücke schneiden, die Karotten auf einer Raffel in feine Stifte reiben und die Hälfte zu Seite stellen, die Zwiebeln in Monde fein schneiden, die Quitten mit einem trockenen Tuch abreiben und waschen, schälen, vierteln, entkernen, in mittlere Stücke schneiden

Die Gewürze bereitstellen, das Öl erwärmen. die Zwiebeln glasig dünsten, danach die Kartoffeln und Quitten mit den Gewürzen 2-3 Minuten im Öl wenden mit dem aufgekochten Wasser oder Saft ablöschen, auf mittlerer Hitze weichkochen. Sobald das Gemüse gar ist (ca. 10- 15 Minuten), die Hälfte der Karottenstifte zugeben, mit Bouillon und Meersalz nach Bedarf abschmecken. Pürieren, nach Wunsch durch ein Sieb passieren. Das Maronipüree oder die Flocken zugeben, kurz aufkochen auf die gewünschte Konsistenz prüfen und allenfalls mit heißem Wasser / Saft oder Püree korrigieren.

Die Suppe in warmen Tellern verteilen, mit Sauerrahm, Karottenstiftchen, Petersilie oder Sprossen schön anrichten

Quittensuppe

Menge: 4 Personen

500 Gramm Kleine Quitten
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 Rote Chilischoten
2 Stangen Zitronengras
15 Gramm Frische Ingwerwurzel
1 Bund Frühlingszwiebeln
20 Gramm Butterschmalz; (1)
; Salz
2 Essl. ; Zucker
400 ml Geflügelfond (a. d. Glas)
200 ml ; Wasser
125 ml Schlagsahne

30 Gramm Butterschmalz; (2)
3 Scheiben Weizentostbrot
1 Essl. Korianderblätter (evtl. das Doppelte)

Essen und Trinken 11/96

Quitten abreiben und würfeln. Zwiebeln, die Hälfte der Knoblauchzehen und Chilischoten hacken. Zitronengras und die Hälfte vom Ingwer in Scheiben schneiden. Das Grün der Frühlingszwiebeln nicht zu fein hacken.

Alles in Butterschmalz (1) andünsten, mit Salz und Zucker würzen. Mit Fond und Wasser zugedeckt 1 Stunde leise kochen, dann passieren, die Sahne unterrühren.

Inzwischen den restlichen Knoblauch, Ingwer, Chili und die weißen Teile der Frühlingszwiebeln sehr fein würfeln. In der Hälfte vom Butterschmalz (2) 1 Minute dünsten.

Den Toast ohne Rinde im restlichen Butterschmalz (2) von beiden Seiten braten. Mit der Würzmischung bestreichen und diagonal vierteln. den Koriander hacken, vor dem Servieren unter die Suppe ziehen und mit den Toastecken servieren.

Gebäck

Quitten - Engelsaugen 1 Eigelb

Zutaten für 30 Portionen

150 g Mehl
50 g Zucker
1 Prise Salz
1 Vanilleschote(n), das Mark davon
40 g Haselnüsse, gemahlen
1 m.- großes Ei(er), davon das Eigelb
100 g Butter oder Margarine
2 EL Puderzucker
80 g Gelee (Quittengelee)

ZUBEREITUNG

Mehl, Zucker, Salz, Vanillemark und gemahlene Haselnüsse in eine Schüssel geben. Fett in Flöckchen und Eigelb zufügen. Alles erst mit den

Knethaken des Handrührgerätes durcharbeiten, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Ca. 1 Stunde kühl stellen.
Teig zu einer Rolle von ca. 2 cm formen. Die Rolle in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Scheiben zu Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. In jedes Plätzchen mit einem leicht bemehlten Kochlöffelstiel eine kleine Mulde drücken. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 12 Minuten backen. Auskühlen lassen.
Plätzchen mit dem Puderzucker bestäuben. Gelee erwärmen, glatt rühren und mit einem Teelöffel in die Mulden geben. Quitten-Gelee trocknen lassen.

30.4.03 Dragonfly-Lady

Quittenbrot und Marzipan

Für 1 Blech Quittenbrot

1 kg reife Quitten
700 -800 g Zucker
Zucker zum Wälzen

Für etwa 60 Marzipankartoffeln

250 g Mandeln
200 g Puderzucker
etwas Rosenwasser
Kakaopulver zum Rollen

Dieses Naschwerk aus Großmutter's Küche enthält viel Zucker, deshalb ist es so haltbar. Wie jedes Konfekt ist auch dieses nicht zum Satt essen gedacht. Babys dürfen ab 1 Jahr davon essen.

Für das Quittenbrot mit einem Tuch den pelzigen Belag von den Quittenschalen abreiben. Die Quitten in wenig Wasser kochen, bis sie weich sind und die Schale platzt. Die Schale abziehen und das Kerngehäuse herausschneiden. Das Fruchtfleisch im Blitzhacker Portionsweise sehr fein pürieren. Das so gewonnene Fruchtmark wiegen und mit der gleichen Menge Zucker unter ständigem Rühren in etwa 20-25 Minuten zu einer dicklichen Masse kochen. Ein tiefes Backblech mit kaltem Wasser ausschwenken. Die Masse im Backblech gleichmäßig verstreichen und lose mit Pergamentpapier abdecken. Mit Ausstecher Formen ausstechen oder Rauten schneiden und in Zucker wälzen.

(Insgesamt etwa 4170 kcal.

Für das Marzipan die Mandeln mit Wasser aufkochen, abschrecken und abziehen. Mit dem Puderzucker im Blitzhacker Portionsweise Portionsweise zu einer formlosen Masse rühren, evtl. etwas Rosenwasser zugeben. Mit einem Teelöffel Portionen abstechen und zu Kugeln rollen, über Nacht trocken werden. Rundum im Kakaopulver wälzen.

(Pro Stück etwa 40 Kcal)

* Für Babys und Kleinkinder: Traditionelles Konfekt
(aus der Elternzeitschrift 12/94,

Quittenglöckle 1 Ei + 1 Eiweiß

Portion/en: 26

320 g Marzipanrohmasse
80 g Puderzucker
1 Eiweiß
1 Ei Kakao
1 Ei Zimt
40 g Orangeat; fein gewürfelt

Garnitur

1 Ei; verquirlt
Bunte Zuckerstreusel

Füllung

90 g Quitten- o. Orangenmarmelade

Alle Zutaten mit dem Knethaken der Küchenmaschine mischen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Einige Stunden abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Den Teig dünn ausrollen, mit der Gabel Längsstreifen ziehen oder Ornamente anbringen. Glocken oder andere Figuren ausstechen, mit einem verquirlten Ei bestreichen und bunte Zuckerstreusel aufstreuen.

Backen:

: Elektroherd 190 Grad 8 Minuten
: Gasherd Stufe 2-3 8 Minuten
: Umluftherd 175 Grad 7 Minuten

Nach dem Abkühlen jeweils zwei Teile mit Quitten- oder Orangen-

Marmelade zusammensetzen.

Quittenplätzchen 1 Eigelb

350 g Vollkornmehl
200 g Quittengelee mit Honig
1/2 Tl. Weinstein-Backpulver
2 El. Kokosflocken
1 Spur Salz
1 Eigelb
200 g Butter; weich
1 El. Milch; oder 2
80 g Zuckerrohrgranulat
Butter; für das Backblech
50 g Mandeln, ungehäutet

Das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz in einer Schüssel mischen. Die Butter in Flöckchen darüber schneiden, das Zuckerrohrgranulat und etwas eiskaltes Wasser hinzufügen und alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in Pergamentpapier wickeln und eine Stunde in den Kühlschrank legen. Die Mandeln mit kochendheißem Wasser überbrühen, kurz darin ziehen lassen, kalt abschrecken und die Haut abziehen. Die Mandeln trockentupfen, grob hacken und mit dem Quittengelee und den Kokosflocken mischen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Das Backblech mit Butter bestreichen. Den Teig Portionsweise auf einer bemehlter Arbeitsfläche 3 mm dick ausrollen und beliebige Formen im Durchmesser von etwa 4 cm ausstechen. Die Hälfte der Plätzchen auf das Backblech legen, mit der Quittenmasse bestreichen und jeweils mit einem Plätzchen der selben Form bedecken. Das Eigelb mit der Milch verquirlen, die Plätzchen damit bestreichen und auf der mittleren Schiene im Backofen in etwa 15 Minuten goldgelb backen. Die Plätzchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Kuchen + Torten + Tarte

Apfel-Quitten-Kuchen 1 Ei

Apfel-Quitten-Kuchen
(Tarte Aux Pommes Et Aux Coings)
Menge: 6 Portionen

225 Gramm Mehl
1 Prise Salz

25 Gramm Zucker
100 Gramm Butter
1 Ei
; etwas Eiswasser

2 groß. Quitten
300 Gramm Brauner Zucker
1 Vanilleschote; halbiert
2 groß. Dessertäpfel
50 Gramm Mandelspäne
1 Prise Zimtpulver
40 Gramm Butter

P. Hildebrandt 1996

Vorbereiten: Die Quitten schälen und das Kerngehäuse entfernen. Schale in ein Mulltuch binden. Früchte vierteln. Quitten und Schale in einen Topf geben, mit Wasser bedecken, 250 g Zucker und die Vanilleschote dazugeben. 25 Minuten weichdünsten. Früchte mit einem Schaumlöffel herausheben und zum Abkühlen beiseite stellen. Fruchtsaft zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze fast ganz einkochen lassen, so dass er dick und sirupartig wird.

Teig: Mehl mit Salz und Zucker auf ein großes Holzbrett sieben. Butterflöckchen daraufsetzen. In der Mitte eine Mulde machen und die Eier hineingeben. Mit kühlen, eingemehlten Händen schnell einen glatten Teig kneten. Eventuell etwas Eiswasser zugeben. Eine Kugel formen und zugedeckt 30 Minuten stehen lassen.

Ofen auf 200 Grad C vorheizen.

Äpfel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die gedünsteten Quitten ebenfalls in Scheiben schneiden.

Teig für eine Form mit 30 cm Durchmesser ausrollen. Mandeln über den Teig streuen. Äpfel und Quitten abwechselnd kreisförmig über die Mandeln schichten. Zimt mit dem restlichen Zucker vermischen und Darüber streuen. Butterflöckchen darauf setzen und im vorgeheizten Ofen 30-35 Minuten backen. Den fertigen Kuchen mit dem Quittensirup überziehen. Abkühlen lassen und mit oder ohne Sahne servieren.

NOTIZEN (10.1.99): Quitten und Sirup am Vortag gekocht, Sirup zum Glasieren erwärmt. Schalenstreifen ohne Mulltuch in Sirup gegeben und später wieder herausgefischt. Glasieren relativ schwierig; Obstscheiben rutschen weg auf Mandelstückchen; unbedingt exakt vorgehen beim Belegen.

Rest Sirup geliert aus; lecker auf Pfannkuchen bzw. Crepes.

Freiburger Quitten-Kuchen

3 Ei

MÜRBEITEIG

250 Gramm Mehl
150 Gramm Butter
1 Prise Salz
50 Gramm Zucker
1 Ei
2 Essl. Rahm; +/-
1 Zitrone; abgeriebene Schale

BELAG

750 Gramm Quitten
300 ml Weißwein; oder Wasser mit etwas Zitronensaft
300 ml Rahm
2 Eier
1 Zitrone; abgeriebene Schale
2 Essl. Zucker

Annemarie Wildeisen/TV

(*) Für ein mittleres Wähenblech

Das Mehl in eine Schüssel sieben und die Butter in Flocken dazuschneiden. Von Hand zu einer bröseligen Masse verreiben. Das Salz, den Zucker, das Ei, den Rahm und die Zitronenschale begeben und alles rasch zu einem Teig kneten. In Klarsichtfolie wickeln und mindestens eine halbe Stunde ruhen lassen.

Den weißen Flaum auf der Quittenschale mit einem Tuch abreiben. Die Früchte schälen, vierteln, das Kerngehäuse herausschneiden und in dünne Schnitze teilen. Mit dem Weißwein oder Zitronenwasser in ein Pfännchen geben und knapp weich kochen.

Den Mürbeteig 3 mm dick auswallen und ein Kuchenblech damit auslegen.

Die gekochten Quittenschnitze gut abtropfen lassen und kranzförmig auf den Teigboden legen.

Den Rahm, die Eier, die Zitronenschale und den Zucker zu einem Guss verrühren und über die Quittenschnitze gießen. Den Quittenkuchen im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille 35-40 Minuten backen.

Lauwarm oder kalt servieren.

Quittenkäsekuchen 2 Eigelb

1 kg Quitten

1 Ingwer, frisch, Walnussgroß

200 g Zucker

1 Zimtstange

250 g Mehl

85 g Mandeln, gemahlen

175 g Butter / Margarine oder Margarine, kalt

Fett für die Form

250 g Speisequark 20 %

2 Eigelbe

1 Pack. Vanillepuddingpulver

RK 28.04.03 von mamje

Die Quitten schälen, vierteln und die Kerngehäuse herausschneiden. Die Viertel in dicke Spalten schneiden. Den Ingwer schälen und fein würfeln, mit 50 g Zucker, Zimt und Quitten in einem breiten Topf zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 15 Minuten dünsten.

Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Inzwischen aus Mehl, Mandeln, 100 g Zucker und dem in Würfel geschnittenen Fett Streusel kneten. Zwei Drittel davon in die gefettete Springform geben, am Boden und etwa 3 cm hoch am Rand leicht festdrücken.

Quittenkuchen

1 Ei + 2 Eiweiß

4 große Quitten

4 EL Honig

4 Nelken

1 Stück Zitronenschale

1 Glas Weinbrand / Rum

150 g Mehl

1 Ei

65 g Margarine

50 g Zucker

1 TL Backpulver

30 g Rosinen

30 g süße Mandeln

2 Eiweiß
1 EL geriebener Zwieback

Die Quitten schälen, in gleichmäßig längliche Scheiben schneiden. 1/4 Liter Wasser mit dem Honig, den Nelken und der Zitronenschale aufkochen lassen, einen Topf mit den leicht gedünsteten Quittenscheiben auslegen, das siedende Honig-Zitronen-Wasser durch ein Sieb darüber gießen, ebenso den Weinbrand. Kalt stellen und 30 min durchziehen lassen. Inzwischen aus gesiebttem Mehl, Ei, Margarine, Zucker und Backpulver einen Mürbeteig kneten und 1 Stunde ruhen lassen. Dann dünn ausrollen, eine Springform damit belegen, mit einer Gabel Löcher in den Teig stechen und etwa 20 min backen. Den Teigboden abkühlen lassen, mit den gut abgetropften Quittenscheiben belegen, mit Rosinen und geschnittenen Mandeln bestreuen. Die steifgeschlagenen Eiweiß mit dem geriebenen Zwieback vermischen, über den Kuchen streichen und bei guter Mittelhitze etwa 15 min backen.

Quittenkuchen 3 Ei + 4 Eigelb

Zutaten:

3 altbackene Brötchen,
ca. 1/2 l Milch,
125 g Butter,
7 Eier (3 ganze Eier, 4 Eidotter),
4 g Zimtpulver,
1 Zitrone,
60 g und 150 g Zucker,
3 Quitten,
1/4 l Wasser,
Butter und Semmelbrösel (für Backblech)

Zubereitung:

Die Rinde der altbackenen Brötchen abreiben und das Innere in warmer Milch einweichen. Butter schaumig schlagen. Dann 3 ganze Eier und 4 Eidotter hineinrühren. Die eingeweichten Brötchen ausdrücken, mit Zimtpulver, dem Saft und der kleingeschnittenen Schale einer Zitrone sowie 60 g Zucker dazu geben und gut vermischen. Quitten gut abreiben, schälen, in Schnitze teilen (Kernhaus entfernen), in kaltem Wasser aufsetzen und kochen lassen. Nach ca. 20 Minuten 150 g Zucker dazu geben und mit 1/4 l Wasser weichkochen. Die Backform einfetten und mit Semmelbrösel bestreuen. Die Hälfte der Teigmasse in die Form füllen und mit den erkalteten Quittenschnitzen belegen. Darauf den restlichen Teig geben und im nicht zu heißen Ofen ca. 40 Minuten backen.

Quittenkuchen aus dem Berngebiet

3 Ei

Mürbeteig

500 g Mehl (400 g Buchweizen + 50 g Reis + 50 g Soja)
250 g Butter
150 g Zucker
3 Eier (4 Ei)

Füllung

1 kg Quitten (1,5 kg)
250 g Zucker (Vollrohrzucker)
2 EL ; Wasser + mehr
100 g Mandeln; gerieben (200 g gemahlen)
1 Handvoll Rosinen

Zum Bestreichen

1 Eigelb

Zubereitung:

Mehl und Zucker mischen, die Butter dazureiben und das Ganze schnell mit den Eiern verkneten. Eine halbe Stunde ruhen lassen.

Die Quitten schälen und in deckend Wasser weich kochen. Dann die Früchte vierteln, entkernen und im mit dem Wasser aufgekochten Zucker verrühren. Die Mandeln und die Rosinen darunter mischen. Wenn nötig noch etwas Zucker dazugeben.

(Quitten entkernen , mit Küchenmaschine fein reiben, mit Wasser , nach Gefühl ,aufgefüllt, weich gekocht, Quitten in ein Sieb , Flüssigkeit bisschen ablaufen lassen, auffangen, (war ne Tasse voll, viele Nährstoffe drin, getrunken)

Inzwischen , Mandeln gemahlen, mit Zucker + Rosinen vermischt, die etwas abgekühlte Quittenmasse unter gemischt.)

Die leicht erkaltete Masse auf den mit Teig belegten Kuchenblech ausstreichen, mit Teigstreifen nach Belieben ein Gitter darüber legen und mit Eigelb bestreichen. 40 Minuten bei 200 Grad backen.

Ca 60 min bei 170 ° Umluft gebacken

Montag, 3. November 2003 Hans60, war lecker

Quittenkuchen I 4 Ei

Teig

180 g Mehl
50 g Mandeln, gemahlen
1 Prise Salz
1 Prise Backpulver
100 g Butter
Ei

Füllung

500 g Quitten, geschält und fein geschnitten
4 EL Birnendicksaft
1 dl Wasser
Ei
2 Eigelbe
150 g Baumnüsse (Walnüsse),
- gerieben
2 Eiweiß
50 g Baumnüsse, gehackt

Zubereitung:

Teig: Mehl, Mandeln, Salz und Backpulver mischen, Butter hineinschneiden und mit den Händen verreiben, bis das Ganze feinkrümelig ist. Ei verquirlen und begeben, mit 2 bis 3 Esslöffel Wasser rasch zu einem Teig zusammenballen.

Mindestens 2 Stunden kühl stellen. 3 mm dick auswallen, Kuchenblech (28 cm Durchmesser) damit auslegen, mit Gabel einstechen.

Füllung: Birnendicksaft und Wasser aufkochen, Quitten zugeben und weich kochen.

Ohne Saft pürieren. Das erkaltete Püree bis auf ca. 1 dl auf den Teig streichen.

Ei und Eigelbe verquirlen, geriebene Baumnüsse und restliche Püree mit der Eimasse gut vermischen. Eiweiße steif schlagen und sorgfältig unter die Masse ziehen, diese auf das Quittenpüree verteilen.

Mit den gehackten Baumnüsse bestreuen und in auf 220 °C vorgeheizten Ofen 30 Minuten backen.

Quittenkuchen mit Mandelbaiser

1 Ei + 4 Eiweiß

Teig:

250 g Mehl,
75 g Zucker,
1 P. Vanillezucker,
Salz,
1 Ei,
150 g Butter,
1 Eiweiß.

Belag:

1 kg Quitten,
4 EL Honig,
Schale 1 Zitrone,
4 Nelken,
1 Glas Cognac, Weinbrand oder Calvados.

Baisermasse:

3 Eiweiß,
100 g Zucker,
100 g Mandelblättchen.

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig herstellen und mindestens 30 Minuten kühl stellen. Für den Belag Quitten waschen, schälen, vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Honig in 1/8 l Wasser unter Rühren erwärmen. Quitten, Zitronenschale und Nelken zufügen und zuge- deckt 20 Minuten köcheln lassen. Nelken und Zitronenschale herausneh- men, Quitten abtropfen lassen, mit Alkohol beträufeln und 1 Stunde kalt stellen. Teig 1 cm dick ausrollen, in eine gefettete Springform legen, Bo- den mehrmals einstechen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 20 Minuten vorbacken. Bodenplatte mit dem Eiweiß bestreichen und noch warm mit den Quitten belegen. Für die Baisermasse Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, Zucker langsam einrieseln lassen, 2/3 der Mandeln dar- unter heben und auf dem Kuchen verteilen. restliche Mandeln darüber streuen und bei 160° C ca. 40 Minuten backen.

Torte

Apfel- Quitten- Linzertorte

1 Ei

125 Gramm Butter; oder Margarine, weich

200 Gramm Kokos- Makronchen; zerdrückt
1 Prise Salz
1 Ei
200 Gramm Mehl
1/4 Teel. Zimt
Kardamompulver
1 klein. Ei; verklopft
-- zum Bestreichen

500 Gramm Äpfel; z. B. Golden Delicious geschält
250 Gramm Quitte; geschält
1 Essl. Zitronensaft
2 Essl. Quittengelee

23.10.2002 Betty Bossi
Vermittelt von R. Gagnaux

(*) für eine Springform von 24 cm Ø Rand gefettet

Teig: Die Butter mit den Schwingbesen des Handrührgerätes in einer Schüssel rühren, bis sich Spitzchen bilden. Etwas von den Makronchen beiseite stellen, restliche Makronchen, Salz und Ei begeben, weiterrühren, bis die Masse heller ist. Mehl, Zimt und Kardamom mischen, begeben, zu einem weichen Teig zusammenfügen, zugedeckt ca. dreißig Minuten kühl stellen.

Formen: ein Drittel des Teiges auf dem mit Backpapier belegten Formenboden auswallen, den Springformrand schließen. Das zweite Drittel des Teiges zu einer Rolle formen, an den Formenrand legen, andrücken. Teigboden mit einer Gabel dicht einstechen, Form ca. fünfzehn Minuten kühl stellen.

Den restlichen Teig zwischen einem aufgeschnittenen Plastikbeutel ca. 4mm dick auswallen, kühl stellen.

Vorbacken: fünfzehn Minuten in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, leicht abkühlen.

Füllung: Äpfel und Quitte an der Röstiraffel in eine Schüssel reiben. Zitronensaft und Quittengelee begeben, alles mischen. Beiseite gestellte Makronchen auf dem vorgebackenen Teigboden verteilen, Füllung darauf geben.

Verzierung: den ausgewallten Teig mit dem Teigrädchen in ca. 1 cm breite Streifen schneiden, gitterartig auf die Füllung legen. Gitter mit Ei bestreichen.

Fertig backen: ca. 25 Minuten in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, leicht abkühlen, den Formenrand entfernen, Torte auf ein Gitter schieben, auskühlen.

Haltbarkeit: zugedeckt im Kühlschrank 1#2 Tage.

Tipp: statt Kokos- Makronchen Mandel- oder Haselnuss-Makronchen verwenden

Quittenfruchttorte

1 Rezept

200 g Blätterteig
1 kg Quitten
2 El . Butter / Margarine oder Margarine
125 ml Weißwein
½ Teel. Zimt
150 g Zucker
60 g Korinthen
6 El . Aprikosengelee

RK 28.04.03 von mamje

Die Tarteform dünn mit dem ausgerollten Blätterteig auslegen. Bei 200 o C im vorgeheizten Backofen etwa 8 Minuten blind backen. Alufolie oder Baktrennpapier auf den Teig legen und darauf Steine oder trockene Hülsenfrüchte legen, so dass der Blätterteig noch nicht aufgeht.

Die Quitten schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Butter / Margarine oder Margarine zerlassen und die Quitten darin anbraten, mit dem Weißwein ablöschen und so lange weiterkochen, bis die Quitten den Saft aufgenommen haben. Etwas auskühlen lassen.

Die Folie mit dem Inhalt aus der Tarteform nehmen und den vorgebackenen Teig mit den Quitten belegen. Mit Zimt, Zucker und den Korinthen bestreuen und danach im vorgeheizten Backofen bei 180 o C fertig backen. Dabei mit der Nadelprobe feststellen, ob die Quitten gar sind. Die warme Torte dann mit dem Aprikosengelee bestreichen.

Quittentorte

1 Ei

MÜRBETEIG

225 Gramm Mehl
50 Gramm Zucker
1 Prise Salz
150 Gramm Kalte Butter
1 Ei

1 1/2 kg Quitten
150 Gramm Zucker
150 ml Apfelsaft
2 Nelken
1 Zitrone; Saft,
1 Zimtstängel
200 ml Rahm
2 Essl. Birnendicksaft

Erfasst von Rene Gagnaux

(*) Für ein Kuchenblech von 26 cm Ø.

Für den Teig Mehl, Zucker und Salz in eine Schüssel geben. Butter in kleinen Stücken beifügen. Alles zwischen den Fingern schnell zu einer krümeligen Masse verreiben. Ei beigeben, den Teig schnell kneten, jedoch nur so lange, bis er zusammenhält. 1 Stunde kühl stellen.

Die Quitten schälen, halbieren, Kerngehäuse und Fliege entfernen, Hälften in Schnitze schneiden. Mit allen Zutaten während ca. 30 Minuten weichkochen, bis sie zerfallen. Die Quitten mit einer Gabel zu einem Püree zerdrücken. Auskühlen lassen.

Zwei Drittel des Teiges auswallen, das Kuchenblech damit auslegen. Quittenmus darauf verteilen. Aus dem restlichen Teig dünne Röllchen formen, diese gitterartig, wie bei einer Linzertorte, auf der Fruchtmasse auslegen. Den Kuchen im auf 180 Grad heißen Ofen 35 Minuten backen.

Rahm und Birnendicksaft flaumig schlagen, zum noch warmen Kuchen servieren.

Quittentorte 3 Ei + 2 Eigelb

Ein mit Butter bestrichenes Reifblech wird mit Buttermilch ausgelegt und mit Quittenmarmelade bestrichen.

Dann rührt man 140 g gestoßene Mandeln,
120 g Zucker,
3-4 Esslöffel Quittenmarmelade mit

3 ganzen Eiern und
2 Eidottern 1/2 Stunde gut ab,
gibt die Schale einer halben Zitrone, sowie den Saft dazu und gießt dieses
auf den mit Quitten bestrichenen Boden,
hierauf nimmt man 2 Obertassen voll geriebenes Milchbrot, mischt Zucker
und etwas Zimt darunter, streut diese auf die Torte, belegt sie mit dünnen
Stückchen Butter und lässt sie schön backen.

Quittentorte II 3 Ei + 2 Eigelb

Für den Teig:

250 g Mehl
200 g Margarine
2 EL Zucker
1 Eigelb
abgeriebene Schale einer 1/2 Zitrone
1 Prise Salz

Für den Belag:

750 g Quitten
30 g Zitronat
250 g Zucker
abgeriebene Schale einer Zitrone

Für den Guss:

3 Eier
2 Eigelb
100 g Zucker
100 g gemahlene Mandeln
abgeriebene Schale einer Zitrone
etwas Zitronensaft

Zum Bestreuen:

30 g Semmelbrösel
1 TL Zimt
1 EL Zucker
50 g Butter

Mehl, Margarine, Zucker, Eigelb, abgeriebene Zitronenschale und Salz zu
einem glatten Teig verkneten und zugedeckt 15 Minuten im Kühlschrank
ruhen lassen.

Die Quitten unter fließendem kalten Wasser gut abbürsten, schälen und
mit einem scharfen Messer vierteln. Die Kerngehäuse herausschneiden.
Die Quitten in 3/8 Liter Wasser 20 Minuten kochen, herausnehmen und

abtropfen lassen. Den Saft auffangen. Die Quitten in kleine Würfel schneiden, das Zitronat hacken. 1/4 Liter Quittenkochwasser mit dem Zucker aufkochen. Quittenwürfel, Zitronat und abgeriebene Zitronenschale zufügen. Alles in 15 bis 20 Minuten zu einer geleeartigen Masse einkochen lassen.

Den Teig ausrollen, eine gefettete Springform damit auslegen und einen Rand andrücken. Die abgekühlte Quittenmasse - 4 EL davon aufheben - auf den Teigbogen füllen.

Für den Guss Eier, Eigelb und Zucker schaumig rühren, Mandeln, abgeriebene Zitronenschale, Zitronensaft und restliches Quittengelee unterrühren. Diesen Guss auf die Torte geben und im vorgeheizten Ofen bei 230 °C 60 Minuten backen. Nach 40 Minuten Backzeit ein Gemisch aus Semmelbröseln, Zimt und Zucker auf die Torte streuen. Butterflöckchen darauf verteilen und fertig backen. Die Torte aus der Form nehmen, auskühlen lassen.

Wenn du kein Weizenmehl essen darfst, kannst du den Teig ja auch sicherlich anders machen.

Heidi

Hallo Hans,

leider hab ich Deinen Tread erst jetzt entdeckt

Hab hier in dem Backbuch von meiner Mama auch noch einen Quittenkuchen gefunden und werde Dir das Rezept reintippen vielleicht kannst Du es ja mal brauchen

LG, Chris

Schokoladen-Quitten-Torte

4 Ei

250 g Mehl
Mehl für die Form
50 g Zucker
1 pr Salz
10 g Kakaopulver
50 g Zartbitter-Kuvertüre
1 Ei
125 g Butter
Butter für die Form

2 md Quitten
1/2 Zitrone; Saft
70 g Zucker
150 g Creme fraiche
3 Eier
1 Vanilleschote; ausgeschabtes Mark
1 1/4 TI Speisestärke
100 ml Wasser

Für den Teig Mehl, Zucker, Salz und Kakaopulver auf die Arbeitsfläche geben. Die Kuvertüre im Blitzhacker fein zerhacken und zum Mehl geben. Ei in die Mitte, Butter in Flöckchen auf den Rand geben und alles grob durchhacken. Mit den Händen zu einem Teig verkneten, in Alufolie wickeln, zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Quitten schälen, vierteln, Kerngehäuse und Blütenansätze herausschneiden und die Quitten in Scheibchen schneiden. Zugedeckt in einer Stielkasserolle mit Wasser, Zitronensaft, 2/7 des Zuckers 15 Minuten bei Mittelhitze vorgaren. Flüssigkeit abgießen und Früchte abkühlen lassen.

Backform (flach, rund mit herausnehmbaren Boden, 30 cm Ø) einfetten und mit Mehl ausstäuben. Elektro-Ofen auf 200 °C vorheizen. Teig zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie in Formgröße ausrollen, in die Form legen, den Rand hochziehen. Mit der Gabel einstechen. Auf der mittleren Schiene des Backofens 15 Minuten vorbacken (Gas: Stufe 3-4)

Für den Guss die Creme fraiche mit Eiern, restlichem Zucker, Vanillemark und Speisestärke verquirlen. Quittenscheibchen fächerartig auf den Boden legen, Guss darüber geben. Weitere 20 Minuten backen, abgekühlt servieren.

[Streuselkuchen Schlesischer, mit Quitten](#)

Zutaten

Hefeteig

250 g Mehl
50 g Butter
65 g Zucker
1/8 l Milch
20 g Hefe
1 Prise Salz

Belag:

ca. 600 g. Quitten vom Kerngehäuse getrennt und in Stücke oder Scheiben geschnitten
in mit ca. 50 g Zucker überstreuen(10 Minuten ziehen lassen) und mit etwas Zitronensaft und etwas Wasser dünsten bis sie weich sind.
Langsam köcheln lassen bis die Masse dick wird(öfters rühren).

Streusel

150 g Mehl
80 g Butter
100 g Zucker
3 g Zimt

Zubereitung

Aus den Hefeteigzutaten einen Hefeteig rühren. Den gut gegangenen Teig etwa 1/2 cm dick ausrollen und auf ein gefettetes Backblech legen.

Die Quittenmasse darauf verteilen.

Die Streuselzutaten vermengen, (Streusel herstellen) auf dem Hefeteig mit den Quitten streuen

Bei starker Hitze ca. 175 Grad C. O/Unterhitze etwa 20-25 Minuten backen.

Heißlufttherd ca. 25 Grad C. niedriger einstellen

Tarte

Quitten- Quark- Tarte

2 Ei

Teig:

150 g Mehl / die Hälfte Dinkelvollkornmehl
100 g Butter
50 g brauen Zucker
1 Ei

Belag:

1 kg Quitten
1 Zitrone
1/4 l Wasser, Zucker
200 g Quark
50 g Honig

1 Ei getrennt
1 Eßl. Stärkepulver

Aus Mehl, Butter, Zucker und Ei einen Mürbteig kneten und kühl stellen. Von den Quitten, den Flaum abreiben. Vorsicht beim halbieren der harten Früchte, am besten auf ein gefaltetes Geschirrtuch legen, damit sie nicht wegrutschen. Die Hälften in dünne Spalten schneiden, entkernen und im Zucker-Zitronen-Wasser 5 min dünsten. Quark, Honig, Eigelb und Stärkemehl schaumig rühren. Den geschlagenen Eischnee unterheben. Die Tortenform (D 24 cm) mit dem Mürbteig auslegen (Boden und 3 cm Rand). Die abgetropften Quitten darauf geben und mit dem Quark bedecken. Im vorgeheizten Ofen in 35 bis 40 min. backen.

Quittentarte 1 Ei

250 Gramm Mehl
125 Gramm Butter
70 Gramm Puderzucker
1 Ei
1 Prise Salz

BELAG UND GLASUR

100 Gramm Marzipanrohmasse
50 Gramm Butter
100 Gramm Amaretti Plätzchen
1 Ei
150 Gramm Johannisbeergelee

SUD FÜR DIE QUITTEN

2 Zimtstangen
Sternanis
Gewürznelken
80 Gramm Zucker
750 ml Weißwein
1 Zitrone, unbehandelt
5-6 Quitten

Kaffee oder Tee, "Quitten" SWR 02.10.2003;

Für den Mürbteig alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verarbeiten. 2 Stunden kalt stellen.

Für den Quittensud die Gewürze mit dem Wein in einen Topf geben. Zucker dazutun. Zitrone in Scheiben schneiden und ebenfalls zum Sud geben. Sud einmal aufkochen und vom Herd nehmen. Die Quitten

vorsichtig halbieren, schälen und das Kerngehäuse großzügig entfernen. Bei milder Hitze die Quitten 30-40 Minuten gar ziehen lassen. Aus dem Sud nehmen und auskühlen, der Länge nach mehrmals einschneiden.

Inzwischen 200 ml vom Quittensud abmessen und auf 100 ml einkochen lassen. Den eingekochten Sud mit dem Johannisbeergelee verrühren. Zum Glasieren beiseite stellen.

Die Amaretti Plätzchen und das Marzipan mit der Hand zerbröseln und mit der Butter und dem Ei verkneten. Dann zu Bröseln reiben.

Eine Tarteform mit dem Mürbeteig auslegen. Mit einer Gabel einstechen. Die Marzipanbrösel auf dem Boden verteilen. Die Quittenhälften auf den Boden legen und mit der Hälfte der Glasur bestreichen. Die Tarte etwa 35- 40 Min bei 175 ° C backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Dann mit der restlichen Glasur bestreichen.

Quittentarte mit Butterkaramell 2 Ei + 2 Eigelb

Menge: 8 Stücke

150 Gramm Mehl
100 Gramm Butter
50 Gramm Puderzucker
1 Eigelb (M)
1 Prise Salz
Erbsen; zum Blindbacken

2 Quitten (a 350 g)
100 Gramm Zucker
100 Gramm Butter
100 ml Schlagsahne
2 Eier (M)
1 Eigelb (M)
15 Gramm Puderzucker

essen & trinken 11/96 erfasst von Petra Holzapfel

Mehl, Butter, Puderzucker, Eigelb und Salz verkneten. Teig auf 30 cm Durchmesser ausrollen, in eine Tarteform (24 cm Durchmesser) legen, den Rand hochziehen. Teigboden mehrfach einstechen und 15 Minuten sehr kalt stellen. Mit Backpapier und Erbsen bedecken. Im heißen Backofen bei 200°C auf der 2. Schiene von unten 12 Minuten vorbacken.

Papier und Erbsen entfernen. Quitten quer in je 4 Scheiben schneiden, schälen und entkernen. Den Zucker karamellisieren, die Butter darin schmelzen. Die Quitten darin von jeder Seite 5 Minuten leise schmoren, mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf den Teig legen. Sahne mit dem restlichen Karamell aufkochen und durch ein Sieb gießen. Mit Eiern und Eigelb verquirlen und über die Quitten gießen. Bei 200°C auf der 2. Schiene von unten 25-30 Minuten backen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Leckerli + Konfekt

Quitten in Dunst

Um Quitten in Dunst zu kochen, verwendet man zu 1 kg Frucht 80 dkg gesponnenen Zucker (zum spinnen empfiehlt sich auf 1 kg Zucker - 1 l Wasser). Die in Spalten geschnittenen Früchte werden kaltem Wasser mit einigen Tropfen Zitronensaft zugestellt und darin gelassen, bis das Wasser einmal aufkocht. Dann müssen die Früchte noch einmal, aber nur ganz kurz und schnell im gesponnenen Zucker aufwallen. Das Obst wird in Gläser gefüllt und wird 2 Std in Dunst gekocht. Mittlerweile sind die Abfälle und Apfelschalen weich gekocht worden und werden nun passiert. Zu 1 kg dieser passierten Masse nimmt man 70 - 75 dkg Zucker und rührt die Marmelade im Schneekessel, Reindl oder Häferl am Feuer, bis sie ganz dick eingekocht ist. Dann gießt man sie in eine mit Öl gefettete Form, lässt sie darin erkalten, stürzt sie dann um und der "Quittenkäse" ist fertig. Dieser Käse ist, wenn er über die Zeit am Feuer steht zu dunkel. Wünscht man ihn heller, muss man mehr Frucht als Schale dazu verwenden und sorgsam darauf achten, dass er nur knapper als unbedingt nötig, am Feuer bleibt.

Mit dem Saft, welcher vom Kochen der Schale und Abfälle über bleibt, bereitet man zu guter Letzt das Gelee und zwar so, dass man zu je 1 dkg Saft 65 dkg Zucker nimmt und diese Mischung kochen lässt, ohne sie wie bei der Quittenkäsezubereitung, zu verrühren. Man nimmt nur behutsam den Schaum ab, welcher sich beim Kochen bildet. Ist das Gelee dicklich, gießt man es in eine Form und lässt es an einem kühlen Ort steif werden. So ist aus einer Quantität Früchte zu gleicher Zeit: Dunstobst, Käse und Gelee zu gewinnen, so dass diese im rohen Zustand nicht genießbaren Früchte, die im Altertum Aphrodite gereicht wurden, sich im gekochten Zustand vielseitig und praktisch erweisen. Wie die Zubereitung nicht besonderer Fürsorge beansprucht, so ist auch die Frucht dieses Baumes lohnend, ohne Schwierigkeiten zu bereiten.

Wird der Quittenkäse in kleine Vierecke geschnitten, in Schokoladeglasur getunkt, auf kleinen Stäbchen frei hängend getrocknet, ergibt dies delikate Bonbons, die in Papierhüllen gewickelt, auf jeder Tafel sehen lassen

können. Dieselben Quittenkäswürfeln werden zwischen Waffeln zu einen präsentablen Konfekt.

Was von der Quitte und ihrer Bedeutung gesagt ist, gilt auch von pikanten, säuerlichen Apfelsorten, nur dass man dem Apfelkäse etwas Zitronenschale und ev. auch geschnittenen Mandeln (Mandelstifte) beimengen kann.

Quitten-Konfekt

1,5 kg Quitten
1/2 kg Äpfel
1 kg Gelierzucker 2:1
Hagelzucker

1. Quitten vierteln und entkernen.
 2. Auf einem Backblech eine Stunde lang im Backofen bei 160 °C garen. Abkühlen lassen.
 3. Äpfel und Quitten schälen, von den Kerngehäusen befreien und zusammen in kleine Stücke schneiden, dann pürieren.
 4. Das Ganze mit dem Gelierzucker fünf Minuten kochen lassen. Die Masse auf ein Blech streichen und zwei bis drei Tage trocknen lassen.
 5. Die Fläche in mundgerechte Rautenstücke schneiden und die Stücke in Hagelzucker wenden. Am besten in Blechdosen aufbewahren.
- Variation: Um anstatt gelbe rote Stücke zu bekommen, verzichtet man auf den Backvorgang (Schritt 2) und lässt die Äpfel weg. Serviertipp: Zusammen mit einem Tässchen Mokka ein wahrer Hochgenuss!

Quitten - Würfel

Zutaten für Portionen
1.5 kg Quitte(n)
600 g Zucker
Öl, fürs Backblech

ZUBEREITUNG

Die Quitten waschen, ungeschält vierteln und in 1,5 Liter Wasser weich kochen. Anschließend durch ein Sieb in eine Schüssel streichen. 750 g Mus abwägen, mit den Zucker vermischen und so lange kochen, bis die Masse Streifen zieht. Dabei ständig rühren, damit die Masse nicht ansetzt. Die Masse auf ein eingefettetes Backblech streichen. Erkalte in Würfel schneiden. Die Würfel evtl. an der Luft weitertrocknen lassen. Wer mag, kann die Würfel in gehackten Mandeln oder Hagelzucker wälzen.

Von Tanit 12.11.02 CK

Quitten-Konfekt

Zutaten:

2000 g Birnenquitten,
3/8 l Wasser,
750 g feiner Zucker,
750 g Blütenhonig,
1 Vanilleschote,
2 TL Lebkuchengewürz,
150 g gehackte Mandeln,
Öl zum Einfetten,
grober Zucker.

Zubereitung:

Die Quitten mit einem Küchentuch abreiben, damit der weiße Flaum abgeht. Dann die Früchte unter fließendem kaltem Wasser gründlich abbürsten. In Stücke schneiden und dabei Blüten- und Stängelansätze abschneiden.

Quittenstücke mit dem Wasser in einen großen Topf geben, aufkochen und in 30 Minuten ganz weich werden lassen. Die Quitten dann durch ein Sieb passieren. Das so entstandene Mus mit Zucker, Honig, dem ausgeschabten Vanillemark, dem Lebkuchengewürz und den Mandeln verrühren.

Unter ständigem kräftigen Rühren bei nicht zu starker Hitze 30 Minuten köcheln lassen, bis die Masse dick und leicht bräunlich geworden ist.

Die Fettpfanne des Backofens mit Öl einstreichen, das Quittenmus hineingeben und mit einem Pfannmesser glatt streichen. In den vorgeheizten Backofen (140° C, Gas Stufe 1) schieben und in 2 Stunden trocknen lassen, dabei einen Kochlöffelstiel zwischen Backofen und Backofenklappe schieben, damit die Feuchtigkeit entweichen kann (beim Heißlufttherd die Klappe offen lassen).

Das Quittenbrot mit einem scharfen Messer in Rauten oder Rechtecke schneiden und mit einem Küchentuch bedeckt an einem kühlen, trockenen Platz noch einmal 48 Stunden trocknen lassen.

Dann die Stücke einzeln in grobem Zucker wenden.

Quitten-Konfekt lagenweise mit Pergamentpapier dazwischen in Blechdosen aufbewahren.

Haltbarkeit:

4 Monate.

Als Geschenk eine hübsche, nostalgische Keksdose kaufen, das Quitten-Konfekt hineinfüllen. Auf ein Papierherzchen den Namen des Empfängers schreiben und darauf legen. Quitten-Konfekt schmeckt besonders gut zu schwarzem Tee.

Quitten - Marzipan - Würfel

Zutaten für Portionen

400 g Zucker und etwas Zucker zum Bestreuen

Öl zum Bepinseln

200 g Kuvertüre, Halbbitter

95 g Walnüsse (Walnussmark)

200 g Marzipan - Rohmasse

100 g Puderzucker

4 EL Cognac

etwas Puderzucker zum Ausrollen

500 g Kuvertüre, Vollmilch

680 g Quitte(n), das Mark

ZUBEREITUNG

Das Quittenmark mit dem Zucker in einen Topf geben und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze 25-30 Minuten auf 2/3 der Gesamtmenge einkochen. Eine flache Arbeitsschale (ca. 22x18 cm) dünn mit Öl auspinseln. Die heiße Quittenpaste in die Arbeitsschale gießen. Die Paste soll ca. 1 cm dick ausgegossen werden. Eventuell einen Streifen aus starkem Karton dagegensetzen, bis die Masse erkaltet ist und nicht mehr verläuft. Über Nacht erkalten lassen.

Für das Walnussmarzipan die Halbbitter-Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad schmelzen. Das Walnussmark gut durchrühren, damit sich das abgesetzte Öl wieder mit dem Mark verbindet. Walnussmark, Marzipanrohmasse, Puderzucker, Cognac und geschmolzene Kuvertüre in eine Schüssel geben und verkneten. Die Mischung 10 Minuten abkühlen lassen und dann auf der mit Puderzucker leicht bestäubten Arbeitsfläche in gleicher Größe ausrollen wie die Quittenpaste. Ein Tablett mit Folie oder Backpapier belegen. Das ausgerollte Marzipan darauf legen.

Die Quittenpaste aus der Arbeitsschale lösen und deckungsgleich auf die Marzipanschicht drücken. Die Kanten gerade schneiden. Das zusammengesetzte Stück in 50 Würfel von 2 1/2 x 2 1/2 cm schneiden. Die Würfel voneinander lösen und die Oberfläche jedes Würfels so mit Zucker bestreuen, dass die Quittenschicht leicht damit bedeckt ist.

Die Vollmilch-Kuvertüre grob zerkleinern und im warmen Wasserbad schmelzen. Anschließend temperieren. Die Quadrate einzeln mit einer Gabel so weit in die Kuvertüre tauchen, dass nur die Quittenschicht frei

bleibt. Jede Praline am Gefäßrand abstreifen und auf Backpapier setzen. Kühl stellen, bis die Kuvertüre fest ist. Die Quittenwürfel zwischen Lagen von Pergamentpapier in eine Blechdose schichten und kühl lagern. Sie halten sich 3-4 Wochen.

Von Hobbyköchin 3.5.02 CK.

Quittenbällchen in Kokosnuss aus Israel

Zutaten:

1 kg Quitten

Wasser nach Bedarf

3 Tassen Zucker

Saft von 1/2 Zitrone

100 g Kokosflocken

Zubereitung:

Die Quitten waschen und in Viertel schneiden, jedoch nicht schälen und nicht entkernen. Die Quitten mit ein wenig Wasser aufkochen, bis sie weich sind. Die Quitten mit einem gelöcherten Löffel herausnehmen, abtropfen und abkühlen lassen.

Das Kerngehäuse entfernen und Quitten schälen.

Die Quitten zu Püree zerdrücken. Das Quittenpüree mit dem Zucker in einen Topf geben und auf sehr kleiner Flamme unter ständigem Rühren solange kochen, bis man einen dicken, braun-rötlichen Brei erhält.

Einige Minuten vor Beendigung des Kochens den Zitronensaft hinzufügen.

Den Brei 12 Stunden lang abkühlen lassen. Kleine Bällchen formen, in Kokosnussflocken rollen und in Papierförmchen legen. Die Bällchen auf eine Platte legen und einige Tage trocknen lassen. An einem luftigen Platz aufbewahren, dann halten sie sich unbegrenzte Zeit.

Quittenkäse mit Zucker

Zutaten für 1 Portionen

1 kg Quitte(n)

wenig Wasser

1 kg Gelierzucker

ZUBEREITUNG

Die Quitten trocken abreiben, in Stücke schneiden und mit wenig Wasser unter ständigem Rühren sehr weich kochen. Die Masse durch ein Sieb streichen und wiegen, mit der gleichen Menge Gelierzucker vermischen und unter ständigem Rühren zu einer sehr dicken Masse einkochen. Das dicke Mus nun auf ein geöltes Papier streichen und einige Tage an der Luft

trocknen lassen. Nun schneidet man das Konfekt in beliebiger Form (z. B. für Weihnachten kleine Sterne ausstechen), wälzt es in groben Kristallzucker und schichtet es zum Aufbewahren in Dosen.

24.4.04 die-hexe-wanda

CK

Quittenkonfekt

Für 60 Stück

Zutaten für 5 Portionen

- 1 EL Tee (Lindenblüten), gehäuft
- 1 EL Tee (Zitronen- Verbena), gehäuft
- 1.5 kg Quitte(n), vollreif
- ½ kg Birne(n)
- 1 kg Zucker
- 1 Vanilleschote(n)
- 8 EL Zitronensaft
- 4 EL Rosenwasser
- 100 g Mandeln, geschält
- 2 EL Weinbrand
- Zucker, zum Dekorieren
- Lorbeerblätter, für die Aufbewahrung

ZUBEREITUNG

Lindenblüten und Verbena - Blätter in 300 ml Wasser 10 Minuten zugedeckt schwach kochen. Den Sud durch ein Sieb gießen.

Quitten und Birnen schälen und vierteln, das Kerngehäuse heraus schneiden. Die Früchte auf der Gemüsereibe fein reiben (am einfachsten geht das mit der Küchenmaschine).

Kräutersud und Zucker in einem großen Topf vermischen. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen, die Schote in 3 Stücke schneiden. Die Schotenstücke, das Vanillemark und den Zitronensaft in den Sud geben, bei mittlerer Hitze erwärmen und gelegentlich umrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat, dann 5 Minuten sanft kochen.

Das geriebene Fruchtfleisch unterrühren, aufkochen und halb zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 3 Stunden köcheln, bis ein sehr dickes, orangefarbenes Mus entstanden ist - dabei gelegentlich umrühren, damit das Mus nicht ansetzt (es ist dick genug, wenn sich mit dem Kochlöffel eine "Straße" durch das Mus ziehen lässt).

Die Vanilleschoten entfernen und das Rosenwasser unter das Mus rühren. Eine flache Kuchenform (28 x 42 cm) mit Backpapier auslegen und das Mus gleichmäßig etwa 1 1/2 cm dick darauf füllen. Den Backofen auf 50 Grad erhitzen und das Mus zum Trocknen für 5-6 Stunden auf die unterste Einschubleiste schieben, dabei einen Kochlöffel zwischen Tür und Backofen klemmen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Nach 1 Stunde mit einem Messer Längsreihen im Abstand von 3 cm und Querreihen von 5 cm andeuten und in jedes entstandene Rechteck 1 Mandel drücken. Das Mus

aus dem Ofen nehmen, mit einem Küchentuch abdecken und weitere 5-6 Stunden trocknen lassen.

Die getrocknete Paste nach Geschmack leicht mit Weinbrand bestreichen und mit Zucker bestreuen. Konfektstücke an den markierten Linien auseinander schneiden, vorsichtig vom Papier lösen und in eine Dose schichten. Die einzelnen Lagen mit Butter oder Margarinebrotpapier trennen. Zwischen jede Lage 1 Lorbeerblatt legen. Verschlossen hält sich das Konfekt etwa ein halbes Jahr.

Tipp: Nicht ganz so dick eingekocht schmeckt das Quittenmus köstlich zum Frühstücksbrötchen. In Spanien genießt man Quittenkonfekt - ungezuckert - zu Manchego oder ähnlich aromatischem Käse.

4.7.04 Richensa CK

Quittenkonfekt

Vorbereitungszeit ca. 600 Minuten

Zutaten:

500 g Quitten

250 g Honig oder Zucker

250 g Mandeln gehackt

250 g Haselnüsse gehackt

Zubereitung: Die Quitten waschen, mit einem Tuch abreiben, das Kerngehäuse entfernen und mit einer feinen Gemüseraspel zerkleinern. Das Mus auf kleiner Flamme etwa 2 Stunden einkochen lassen. Nach dem Erkalten mit dem Honig verrühren. Anschließend die gehackten Mandeln sowie die Haselnüsse in die Masse einarbeiten. Aus der Masse Wallnussgroße Kugeln formen. Dann das Konfekt bei 50 Grad im Backofen etwa 3 Stunden trocknen lassen. : Pro Person ca. : 70 kcal : Pro Person ca. : 293 kJoule
: Eiweiß : 1 Gramm : Fett : 4 Gramm : Kohlenhydrate : 5 Gramm
: Zubereitungs-Z.: 6 Stunden mit Wartezeit

Muffeins

Apfel-Quitten- Muffin 1 Ei /Natron

Zutaten für 12 Stück:

2 mittelgroße Äpfel,

1 Ei,

50 g brauner Zucker,

1 TL Vanillezucker,

125 g weiche Butter,

4 EL Quitten-Gelee,
1/4 l Milch,
120 g Vollkornweizenmehl,
140 g Weizenmehl,
2 TL Backpulver,
1/4 TL Natron,
60 g gemahlene Haselnüsse

Zubereitung:

Äpfel schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und in feine Würfel schneiden. Ei, Zucker, Vanillezucker, Butter, Quitten-Gelee und Milch

schaumig rühren. Vollkornmehl, Mehl, Backpulver, Natron sowie Nüsse vermischen, nach und nach dazugeben und Apfelwürfel unterziehen. Teig in

gefettete Blech- oder Papier- Muffinformen füllen und im vorgeheizten Backofen

bei 180° Grad (Gas: Stufe 2) ca. 25 Minuten backen. Nach Wunsch mit Puderzucker bestäubt servieren. 251 Kalorien/Portion

Blätterteig

Quarkstrudel von Quitten und Birnen' 3 Eigelb

STRUDELTEIG

150 Gramm Mehl gesiebt
1 Eidotter
20 ml Öl
70 ml Lauwarmes Wasser, bis 10 cl
Salz

FÜR DIE FÜLLUNG

1/2 kg Feste Birnen
1/2 kg Quitten
300 Gramm Magerquark
2 Eidotter
10 Gramm Vanillezucker
40 Gramm Raffinade
20 Gramm Aprikosenmarmelade

FÜR DEN HAGEBUTTENSPIEGEL

100 Gramm Hagebuttenmark
20 Gramm Creme Fraiche
Sahne
Minze

Rezeptblatt von der Anuga
Erfasst von G. Gramsjäger

Alle Strudelzutaten in einer Schüssel zu einem Teig kneten In Klarsichtfolie einpacken und ruhen lassen

Die Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen, in Spalten schneiden und sofort in Zitronenwasser legen um ein färben zu verhindern

Die Quitten schälen, in Spalten schneiden und in Zuckerwasser garen Die gegarten Quittenspalten trockentupfen Den Strudelteig über dem Handrücken hauchdünn ziehen (evtl. Rollholz zu Hilfe nehmen) Auf ein ca. 30-40 cm gemehltes Tuch legen

Die Birnenspalten abtupfen und mit den Quitten mischen Den Quark mit Zucker, Vanillezucker, sowie einem Eidotter Verrühren und mit den Spalten vermischen

Die Masse auf den ersten Drittel des Teiges geben und mit Hilfe des Tuches zusammenrollen Auf Backpapier umsetzen und mit dem zweitem Eidotter bestreichen

Bei 200 Grad ca.25 Minuten backen Danach mit warmer Aprikosemarmelade bestreichen

Anrichten: Den Teller mit dem Hagebuttenmark ausgießen Die Creme Fraiche mit Sahne vermischen und mit Hilfe einer Papiertüte das Gemisch kreisförmig auf das Mark auftragen Mit einem Holzspieß ein Muster ziehen Strudel schneiden und ein Stück in die Mitte setzen.

zusammen gestellt www.hans-joachim60.de ,28.11.2004

Fleisch

Fasan Gebratener mit Quitten

Für 6 Personen:

2 einjährige Fasane
400 g durchwachsener Räucherspeck
6 Quitten

2 Zwiebeln
1/4 l Hühnerfond
125 g Sahne
Zucker, Salz, Pfeffer aus der Mühle
Butter

Die Fasane rupfen, ausnehmen, waschen, trocken tupfen und halbieren. Einen Bräter mit Speckscheiben auslegen. Die Zwiebeln hacken und darauf verteilen. Die Quitten schälen, vierteln, in Scheiben schneiden, in den Bräter geben und leicht zuckern. Die untere Seite der Fasanenhälften salzen, auf die Quittenscheiben legen, mit zerlassener Butter übergießen, salzen und pfeffern. Den Fond dazugießen und etwa 1 Stunde bei 210 Grad braten. Die Sahne in die Sauce einrühren. Die Fasanenhälften noch einmal teilen und mit den Speckscheiben, den Quitten und Reis servieren

Fleisch mit Quitten

Armenien

- * 500 g Fleisch (am besten Lamm, aber auch Schwein) in Würfel schneiden und in Öl anbraten
 - * grob geschnittene Zwiebel hinein
 - * mit etwas Wasser das Fleisch fast gar dünsten
 - * jetzt dazu 1 kg Quittenscheiben, Rosinen, Zucker und Zimt, Salz und Pfeffer
 - * weiter köcheln lassen, bis die Quitten weich sind
- zu diesen beiden Quitten-Rezepten passt am besten Reis

Hähnchen Geschmortes Quitten

Menge: 4 Portionen

1 3/16 kg Hähnchen
; Salz
; Pfeffer
Paprikapulver
1 kg Kartoffeln
500 Gramm Quitten
1 Lauchstange
50 Gramm Hoher Schinken; in Würfeln
2 Essl. Butter
1/2 Teel. Zimt
1 Tasse Weißwein; (Weißherbst)

Das goldene Blatt

Hähnchen waschen, trockentupfen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Kartoffeln und Quitten schälen, Kartoffeln würfeln, Quitten grob raspeln, Lauch in Ringe schneiden.

Schinken, Lauch und Quitten in der Hälfte der Butter andünsten, mit Salz, Pfeffer und Zimt würzen. Etwa eine Handvoll Kartoffeln zugeben und alles in das Hähnchen füllen.

Restliche Butter zerlassen, das Hähnchen rundherum anbraten, dann 30 Minuten schmoren. Etwas Wein angießen. Die übrigen Kartoffeln und den restlichen Wein dazugeben, würzen und weitere 30 Minuten garen.

Person ca. : 719 kcal o Person ca. : 3010 kJoule
: Zubereitungs-Z.: 60 Minuten

Hammel , Quittentagine mit Honig

(ich habe keine Tagine- Form, ich finde einen Römertopf genauso gut, oder auch eine Auflaufform mit Deckel)

1 kg Fleisch (Hammel, Rind, Huhn)
150 g Butter
Safran
1/2 Zimtstange
2 Zwiebeln
1 kg Quitten
1 EL gemahlener Zimt
1 EL Puderzucker
4 EL Honig

Das Fleisch waschen, trockentupfen und in große Stücke schneiden. In einer Tagine Butter zerlassen und das Fleisch kurz darin anbraten. Mit 1 TL Pfeffer

und einer Prise Safran bestreuen, salzen. Die Zimtstange und geriebene Zwiebeln hinzufügen. Mit 3/4 l Wasser ablöschen und zudecken. Etwa eine Stunde garen, bis sich das Fleisch leicht mit den Fingern zerteilen lässt. Wenn nötig, weiteres Wasser zugießen.

Die Quitten gründlich waschen, vierteln und entkernen. Wenn das Fleisch gar ist, Zimt und Puderzucker zugeben. Alles gut umrühren und weitere 10 Minuten köcheln.

Quitten hinzufügen, mit Honig übergießen. Bei schwacher Hitze 25 Minuten köcheln, dabei den Kochvorgang ständig überwachen. Da die Quitten

unterschiedlich schnell gar werden, gegarte Früchte laufend herausnehmen. Zum Schluss die Sauce köcheln, bis sie sämig ist. Zum Servieren das Fleisch auf die eine und die Quitten auf die andere Seite der Tagine geben. Nochmals aufkochen und heiß servieren.

Variante:

Die Quitten durch Birnen, Äpfel, Datteln oder Rosinen ersetzen.

Hirschkeule, Marinierte mit Quitten

Zutaten für 4 Personen:

4 Scheiben Hirschkeule à 250 g,
1 große Quitte von etwa 200g,
1 Zwiebel,
2 Knoblauchzehen,
2 kleine Karotten,
½ TI Rosmarinnadeln,
6 zerdrückte Wacholderbeeren,
1 Lorbeerblatt,
Salz, Pfeffer,
3 El Öl,
4 El Portwein,
¼ l Wildfond,
3 Frühlingszwiebeln

Zubereitung:

1. Die Quitte schälen, Achteln und entkernen. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und mit der Quitte in der Küchenmaschine oder mit einem Mixer zerkleinern.
2. Die Karotten schälen und grob raspeln. Mit dem Püree mischen, Rosmarin und Wacholderbeeren zufügen.
3. Das Fleisch beidseitig salzen und pfeffern. Nebeneinander auf eine Platte legen und mit der Marinade bestreichen. Mit Alufolie abdecken und am besten über Nacht marinieren. Einmal wenden.
4. Das Fleisch aus der Marinade nehmen und diese abschaben. Das Fleisch trocken tupfen und in heißem Öl kräftig anbraten. Mit dem Portwein ablöschen, mit dem Wildfond aufgießen und die Marinade sowie ein Lorbeerblatt hinzufügen. Zugedeckt bei milder Hitze 1 ½ Std. schmoren.
5. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schmale Ringe schneiden. 10 Min. vor Garzeit ende in die Sauce rühren.

Beilage:

Kartoffel- Lauch- Gratin

Ich konnte dieses Rezept leider aus Mangel an Quitten noch nicht ausprobieren....

Gruß Seide

Lammcurry mit Quitten

Zutaten

1. 1 Lammschulter a 1,3 kg; entbeint, Knochen vom Metzger hacken lassen
2. 750 ml Wasser
3. 40 g Butterschmalz
4. Salz
5. 1 El. Mehl
6. 1 El. Currypulver, scharf
7. 100 ml Weißwein
8. 4 Rote Peperoni, mild; bis 1/2 mehr
9. 2 Quitten a 400 g
10. 30 g Zucker
11. 1/2 TL Kreuzkümmel
12. 50 g Korinthen
13. 1 Bd. Glatte Petersilie

Zubereitung:

; Das Fleisch von Haut und Fett befreien, würfeln.

; Knochen und Fleischabschnitte bei 225 Grad C 45 Minuten rösten, in einen Topf umfüllen.

Röststoffe mit dem Wasser loskochen und dazugießen. 30 Minuten offen kochen, dann durch ein Sieb gießen.

Fleisch in gut der Hälfte vom Fett scharf anbraten, salzen, mit Mehl und Curry bestäuben und kurz anschwitzen. Mit Wein ablöschen, mit 100 ml Knochenfond 30 Minuten sanft schmoren.

; Peperoni längs aufschneiden, Kerne entfernen. Die Quitten achteln, schälen, entkernen und würfeln.

Beides im restlichen Fett anbraten, mit Salz, Zucker und Kreuzkümmel würzen. Mit Lammfleisch, Korinthen und restlichem Fond zuerst 30 Minuten zugedeckt schmoren, dabei die Quittenstücke von Zeit zu Zeit wenden. Dann 15 Minuten offen einkochen.

Mit gehackter Petersilie betreut servieren.

Lammcurry mit Quitten

Für 4 Portionen

Zutaten

1 Lammschulter a 1,3 kg; entbeint, Knochen vom Metzger hacken lassen
750 ml Wasser
40 g Butterschmalz
Salz
1 El. Mehl
1 El. Currypulver, scharf
100 ml Weißwein
4 Rote Peperoni, mild; bis 1/2 mehr
2 Quitten a 400 g
30 g Zucker
1/2 TL Kreuzkümmel
50 g Korinthen
1 Bd. Glatte Petersilie

Das Fleisch von Haut und Fett befreien, würfeln.

Knochen und Fleischabschnitte bei 225 Grad C 45 Minuten rösten, in einen Topf umfüllen. Röststoffe mit dem Wasser loskochen und dazugießen. 30 Minuten offen kochen, dann durch ein Sieb gießen.

Fleisch in gut der Hälfte vom Fett scharf anbraten, salzen, mit Mehl und Curry bestäuben und kurz anschwitzen. Mit Wein ablöschen, mit 100 ml Knochenfond 30 Minuten sanft schmoren.

Peperoni längs aufschneiden, Kerne entfernen. Die Quitten achteln, schälen, entkernen und würfeln.

Beides im restlichen Fett anbraten, mit Salz, Zucker und Kreuzkümmel würzen. Mit Lammfleisch, Korinthen und restlichem Fond zuerst 30 Minuten zugedeckt schmoren, dabei die Quittenstücke von Zeit zu Zeit wenden. Dann 15 Minuten offen einkochen.

Mit gehackter Petersilie betreut servieren.

Lammkoteletts Gegrillte mit Quitten

Für vier Personen

Lammkoteletts mit Rücken ohne Fettanteil werden vom Metzger zugeschnitten. Einen türkischen Metzger muss man nur bitten, die Lammkoteletts auf „türkische Art“ zuzubereiten.

- 4 mittelgroße Quitten
- 100 g Butter
- 6 klein gewürfelte Schalotten
- 12 Lammcarri -Scheiben
- 5 klein gewürfelte Peperoni
- 2 geschälte, gewürfelte Tomaten
- 4 gehackte Knoblauchzehen
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Tasse Weißwein
- 1 Prise Thymian
- 1 Prise Salz
- 1 Prise rotes Paprikapulver
- 1 Prise schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Quitten schälen, halbieren und mit einem Esslöffel das Kerngehäuse und die holzigen Teile herausschaben, mit dem Küchenmesser Blüte und Stiel herausschneiden, dann die Frucht in Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und darin die Schalotten dünsten. Peperoni dazugeben und alles weiter dünsten lassen. Quittenscheiben hinzufügen, nach und nach auch Lorbeerblätter, Tomaten, ein wenig Wasser, Gewürze, Knoblauch und je nach Geschmack eine Kaffeetasse trockenen Weißwein, dann circa 15 Minuten bei kleiner Flamme garen. Lammkoteletts abspülen und trocken tupfen, mit Butter bestreichen, auf einem Grill rösten, circa 5 Minuten von jeder Seite. Lammkoteletts mit Quitten und Sauce auf einem Teller anrichten.

Wildschwein Medaillons mit Quittensauce 2 Ei

- 1-2 Quitten
- 4 cl Weißwein
- ca. 1 EL Zucker
- 1 Lorbeerblatt
- 5 Pfefferkörner
- 2 Wacholderbeeren
- 150 g Steinchampignons
- 300 g Wildschweinerücken
- 1 Schalotte, fein geschnitten
- 4 cl Sahne

200 g Mehl
2 Eier
Salz,
Pfeffer
Butter und Öl zum Anbraten

Die Quitten schälen, in Streifen schneiden und in einen Topf geben. Mit Wasser knapp bedecken, den Weißwein dazugeben und mit Zucker, einer Prise Salz, einem Lorbeerblatt, den Pfefferkörnern und Wacholderbeeren würzen. Die Quitten in diesem Sud ca. 15-20 Minuten weich kochen. Anschließend durch ein Sieb passieren und den Sud aufheben. Die Champignons halbieren.

Den Wildschweinrücken in Medaillons schneiden und diese mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit Öl die Medaillons von beiden Seiten je 3 Minuten anbraten, dann aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Die Schalottenwürfel und die Champignons in die Pfanne geben, mit Salz würzen und anbraten. Mit dem Quittensud ablöschen und diesen etwas einkochen lassen. Dann mit Sahne auffüllen, die Quittenstreifen zugeben und nochmals etwas einkochen lassen. Wenn nötig die Sauce mit kalter Butter binden. Für die Spätzle Mehl, Eier und eine Prise Salz in eine Schüssel geben und mit einem Holzlöffel zu einem Teig "schlagen", bis dieser Blasen wirft. Den Teig auf ein Brett streichen und in siedend heißes Salzwasser schaben. (Oder durch eine Spätzlepresse drücken.) Wenn die Spätzle oben schwimmen, aus dem Wasser nehmen, in kaltem Wasser abschrecken und vor dem Anrichten in einer Pfanne mit Butter schwenken.

Die Medaillons anrichten, die Sauce darüber geben und mit den Spätzle servieren.

Tipp: Das Gericht kann auch mit Schweinefilet zubereitet werden.

PS

Es sind gesammelte Rezepte, teils noch nicht probiert.

Sammlung von Bärbel ist hier mit einsortiert

Sowie alle freigeschalteten Rezepte, mit Datum + Namen, bis 16.10.04 vom www.chefkoch.de

teilweise mit den Kommentare , wenn sie zur Aufklärung verschiedener Begriffe beitragen konnten .

Musste teilweise die Überschriften, umstellen, damit ich sie besser sortieren konnte.

Bitte um Verständnis.

.aschra@t-online.de

Mit freundlichen Grüßen

Hans60

Zusammen gestellt www.hans-joachim60.de 28.11.2004