

Quittensterne

Kategorien: Kleinkinder, Plätzchen, Gelee

Zutaten für: 30 Quittensterne

| | | |
|---------|-------|-------------------|
| 1 | kg | Reife Quitten |
| 500-750 | Gramm | Zucker |
| 1 | | Zitrone; den Saft |

ZUM VERZIEREN

| | | |
|-------|-------|------------------------------|
| 50-80 | Gramm | Hagelzucker oder Kokosraspel |
|-------|-------|------------------------------|

Anleitung:

1. Die Quitten waschen und in einen großen Topf geben. 1 Tasse Wasser (150 ml) dazugießen und auf mittlerer Stufe gut 30 Minuten weich kochen.
2. Die Quitten abkühlen lassen, schälen und im Mixer pürieren oder durch ein Sieb passieren -so entsteht das Quittenmark.
3. Das Quittenmark wiegen und die gleiche Menge an Zucker abwiegen.
4. Quittenmark und Zucker in einem Topf vermischen und den Zitronensaft dazugeben. Auf mittlerer Stufe so lange kochen, bis die Masse zu einer dicken Paste wird, das dauert ungefähr 45 bis 60 Minuten. Dabei immer wieder umrühren, damit nichts anbrennt.
5. Die Paste mit einem Teigschaber 1 bis 2 Zentimeter dick auf ein sauberes Backblech streichen. Das Blech mit einem Küchentuch abdecken.
6. Die Paste mehrere Tage bei Zimmertemperatur, am besten an einem warmen Platz, trocknen lassen. Man kann sie auch auf kleinster Stufe 1 Stunde im Backofen vortrocknen lassen.
7. Dann aus der Quittenpaste mit einem Messer oder mit einem Plätzchenausstecher Sterne ausschneiden oder ausstechen. Die Reste mit dem Messer in Würfel schneiden.
8. Die Sterne und die Würfel in Hagelzucker oder Kokosraspel wälzen.

Falls die Paste am Plätzchenausstecher hängen bleibt, die Ausstecher zwischendurch in kaltes Wasser tauchen.

Man kann auch ein kleines Stück frischen Ingwer fein reiben und zusammen mit dem Quittenmark kochen.

Man kann die Quittensterne oder würfel auch in Kuvertüre tauchen.

Übrigens Quitten sind so etwas wie eine Mischung aus Äpfeln und Birnen. Früher waren sie ein Symbol für Glück, Liebe und ein langes Leben in hohem Ansehen. Heute werden sie manchmal als das vergessene Obst bezeichnet. Vermutlich weil nur noch wenige einen Quittenbaum im Garten haben.

Oder vielleicht auch, weil man nur sehr reife Quitten roh essen kann. Doch gekocht schmecken sie wunderbar aromatisch und verfeinern viele Speisen.

Das helle Fruchtfleisch der Quitten verfärbt sich beim Kochen
übrigens rötlich. "Leb wohl, liebe Quitten, es ist Zeit, zu gehen!"

Quittensterne

(Fortsetzung)

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann