

Quitten - Konfekt

Kategorien: Pralinen, Konfekt

Zutaten für: 60 Personen

500	Gramm	Quitten
250	Gramm	Honig oder Zucker
250	Gramm	Mandeln gehackt
250	Gramm	Haselnüsse Gehackt

Anleitung:

Vorbereitungszeit ca. 600 Minuten

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 walnussgrosse 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