

# Rezepte aus dem Hessenpark



## Quitten-Marzipan-Pralinen

Dieses Rezept für die Quitten-Marzipan-Pralinen stammt aus einer Rezeptsammlung von Gretchen Hennemann, einer Bäuerin aus dem Ort Hähnlein im südhessischen Landkreis Darmstadt-Dieburg. Verfasst hatte sie ihre Rezepte in der Zeit zwischen dem Ersten und Zweiten Weltkrieg. Ein Teil ihres wirklich hervorragenden Nachlasses wurde entfernten Verwandten transkribiert übermittelt. Historische Rezepte sollten nicht in Vergessenheit geraten, sondern am Leben erhalten werden, zeugen sie doch von unserer kulinarischen Geschichte und auch von der Lebenswelt der Frauen, die in den Geschichtsbüchern oftmals zu kurz kommt.

### Zutaten:

- 200 Gramm Marzipan-Rohmasse
- 80 Gramm Puderzucker
- 2 Esslöffel Quittenlikör, alternativ Mirabellenlikör
- 100 Gramm Quittenpüree
- 180 Gramm gemahlene Mandeln
- 200 Gramm Zartbitterschokoladen-Konfitüre

### Für das Quittenpüree:

- 1 Kilogramm Quitten, gewaschen
- 110 Gramm Zucker
- Gewürze: 1-2 Teelöffel Zimt, gemahlen, 1 Sternanis, gemahlen, etwas Vanillemark, eine Prise Muskatblüte, gemahlen, 1 Nelke, gemahlen

### Für die Pralinen:

1. Zunächst die Marzipan-Rohmasse mit dem Puderzucker verkneten.
2. Dann den Quittenlikör, das Quittenpüree und die frisch blanchierten und gemahlene Mandeln hinzugeben und weiterkneten.
3. Aus der homogenen Quitten-Marzipanmischung nun etwa 50 gleichmäßige Kugeln formen und kühl stellen.
4. Eine Hälfte der Zartbitterkuvertüre kleingeschnitten in einem Wasserbad schmelzen. Ist diese geschmolzen, die Temperatur auf kleinste Flamme zurückschalten und den Rest der Kuvertüre, blättrig in Streifen geschnitten hinzufügen. Dabei gut rühren, bis alles geschmolzen ist.
5. Die Pralinen nun mit Hilfe eines Pralinenbestecks oder einer kleinen Gabel in die flüssige Kuvertüre tauchen, abtropfen lassen und auf ein mit Backpapier versehenes oder leicht gefettetes Blech setzen. Trocknen lassen und gekühlt genießen.

### Für das Quittenpüree:

1. Ein Kilogramm Quitten waschen, vierteln, mit wenig Wasser und 110 Gramm Zucker aufsetzen und weich kochen.

## Rezepte aus dem Hessenpark



2. Durch ein feines Haarsieb oder eine "Flotte Lotte" streichen.
3. Zusammen mit den im Mörser frisch vermahlenden Gewürzen und 100 Gramm des Pürees noch einmal kurz in einem Topf aufkochen lassen.
4. Das Fruchtpüree abkühlen und dann wie oben beschrieben weiterverarbeiten.
5. Das übrig gebliebene Püree lässt sich gut portionsweise einfrieren und kann auch als Kuchenbelag oder zum Füllen von Teigtaschen verwendet werden.