

# Rezepte aus dem Hessenpark



## Quitten

Quitten mit einem trockenen Tuch abreiben, um den Pelz zu entfernen. Faulige Stellen großzügig ausschneiden. Die Früchte in große Stücke zerteilen. Das geht am besten mit einem großen Messer, das man mit beiden Händen benutzt und damit die Quitten mehr hackt als schneidet. Aus den Quittenstücken Saft herstellen. Das funktioniert mit einem Dampfsafter (bitte nach Gebrauchsanweisung verfahren). Wenn man keinen Dampfsafter besitzt, setzt man die Quittenstücke mit wenig Wasser auf und lässt sie so lange köcheln, bis sie weich sind. Dann stellt man ein Sieb über einen hohen Topf, sodass das Sieb nicht zu tief im Topf hängt. Das Sieb legt man mit einem frischen Geschirrtuch aus, übergießt dieses erst mit kochendem Wasser (Wasser wegschütten) und schüttet dann die Quittenstücke in das Sieb. Über Nacht den Saft ablaufen lassen.

## Quittengelee

Saftmenge abmessen. Diesen mit Gelierzucker im Verhältnis 1:1 oder mit Gelfix im Verhältnis 1:1 und normalem Haushaltszucker nach Anweisung auf der jeweiligen Packung zu Gelee einkochen.

## Quittenmarmelade

Die Quittenstücke vom Entsaften durch ein grobes Sieb streichen. Das erhaltene Quittenmark abwägen und mit Gelierzucker 1:1 oder mit Gelfix 1:1 und normalem Haushaltszucker nach Anweisung auf der jeweiligen Packung zu Marmelade einkochen.

## Quittenbrot

Die Quittenstücke vom Entsaften durch ein grobes Sieb streichen. Das erhaltene Quittenmark abwägen und mit der gleichen Menge Gelierzucker 1:1 unter ständigem Rühren so lange kochen, bis die Masse dick wird. Das kann je nach Menge bis zu 30 Minuten dauern. Die Menge im Topf reduziert sich dabei erheblich, es hängt davon ab, wie stark die Stücke entsaftet wurden. Nun wird die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geschüttet und ungefähr einen Zentimeter dick verteilt. Man stellt das Blech in einen warmen Raum und lässt die Masse trocknen. Das zieht sich über mehrere Tage hin. Dabei muss immer wieder gewendet werden, dazu kippt man die Masse auf ein zweites Backpapier. Nach spätestens zwei Tagen kann man das Backblech weglassen und die Masse offen trocknen lassen. Wenn sich die Oberfläche trocken anfühlt, schneidet man das Rechteck in Stücke (Rauten oder Rechtecke). Diese werden weiter getrocknet, bis sich alle Schnittflächen trocken anfühlen. Dann wälzt man die Stücke in Puderzucker, geriebenen Mandeln oder in Kokosflocken und schichtet sie in einer Blechdose, wobei jede Lage mit Backpapier getrennt wird.