

# Quitten-Naschwerk

## Zutaten:

- ✂▶ 1,5 kg Quitten
- ✂▶ 350 g Rohrohrzucker
- ✂▶ 2 EL Zitronensaft
- ✂▶ 1 Pr. Kardamom

Zubereitungszeit: 20 min

Ruhe- & Trockenzeit:

3 Std. & ca. 4- 6 Tage

Schwierigkeitsgrad: einfach



## Zubereitung:

Quitten schälen, Kerngehäuse entfernen – wenn ihr um das Kerngehäuse herum große Stücke abschneidet, lässt sich die Quitte leichter schneiden - dann diese Stücke kleinschneiden. Sollte 1 kg Quittenfruchtfleisch ergeben.

In einen Topf mit dem Zucker & Zitronensaft, Kardamom geben und mind. 3 Std. stehen lassen oder über Nacht, bis sich Saft gebildet hat.

Nun alles aufkochen lassen und solange köcheln bis die Quitten weich sind. Saft abtropfen lassen, er kann als Sirup verwendet werden oder für einen Nachtisch.

Die feste Masse pürieren und auf ein mit Backpapier belegtes Brett oder Blech 1 cm dick streichen. Die Masse muss nun trocknen, ca. 3 – 4 Tage an einen warmen Ort stellen. Nach ca. 3 Tagen, wenn die Masse auf der einen Seite trocken ist, mit einem anderen Backpapier belegen und stürzen, so dass sie auf der anderen Seite trocknen kann.

In Rauten schneiden oder mit Förmchen ausstechen und in einer Blechdose mit Butterbrotpapier aufbewahren. Hält sehr lange.