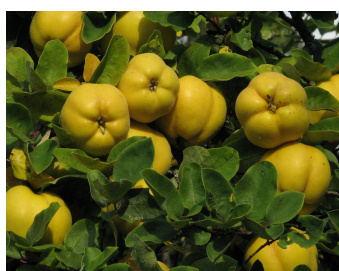


Quittenkäse / Quittenbrot

eine trotz des pikanten Namens sehr süße Leckerei

Quitten waschen und mit einem scharfen Messer das Fruchtfleisch vom Kerngehäuse trennen. Das **Fruchtfleisch** in einen Topf geben, **Zucker** und eventuell **Zitronensaft** nach Geschmack dazu geben, den Topf vorerst zur Seite stellen.



Die **Kerngehäuse** halbieren und in einen zweiten Topf geben, mit Wasser bedecken und ½ Stunde lang kochen. (Keinesfalls länger, da das Wasser sonst bitter wird.)

Das Kerngehäusewasser abseihen und über das Fruchtfleisch gießen, wenn nötig soviel Wasser hinzufügen, bis das Fruchtfleisch bedeckt ist. Fruchtfleisch weich kochen und dann durch die „Flotte Lotte“ passieren.

Das nun entstandene Fruchtmas möglichst lange köcheln lassen, dann den Fruchtbrei ca. 5 mm dick auf Backpapier auf Bleche streichen. Die Masse im Ofen bei schwacher Hitze trocknen. Sobald sie sich gut schneiden lässt, in Würfel oder Streifen schneiden, dann nochmals gut durchtrocknen lassen.

Der fertig getrocknete Quittenkäse kann abschließend in **Staubzucker** gedreht werden, dann in Schraubgläser füllen. Kühl und trocken lagern.

Gut zu wissen:

Die Quitte (*Cydonia oblonga*) gehört zur Familie der Rosengewächse und ist somit u.a. mit Apfel und Birne verwandt. Sie ist roh kaum genießbar, schon eine einzige Frucht verbreitet aber einen wunderbaren, intensiven Duft. Deshalb wird sie auch als natürlicher „Raumduft“ verwendet. Sie enthält neben Vitamin C, Kalium, Natrium, Zink, Eisen und Kupfer viel Pektin und Schleimstoffe.

Die Quitte wird seit etwa 4000 Jahren als Kulturfrucht verwendet, ihre ursprüngliche Heimat ist der östliche Kaukasus. Seit dem 9. Jahrhundert n. Chr. wird sie in Mitteleuropa angebaut, als wärmeliebende Pflanze bevorzugt in Weinbaugebieten. Außerdem ist sie indirekt Namensgeber für die *Marmelade* (von portugiesisch *marmelo* für Quitte, aus dem griechischen *melimelon* - „Honigapfel“).

Verein: "Die Lernmanufaktur"

Weitzler 7

A-7572 Deutsch Kaltenbrunn

ZVR: 184852103

T: +43 (664) 416 65 62

BIC: BAWAATWW

W: www.die-lernmanufaktur.org

M: info@die-lernmanufaktur.org

IBAN: AT13 6000 0801 1011 9163