



Einfaches Rezept für Quittenbrot

Quittenbrot wird im Grunde nach dem gleichen Prinzip hergestellt wie Fruchtleder, allerdings wird es zum Trocknen nicht ganz so dünn ausgestrichen.

Zutaten

Du brauchst:

- das gekochte Fruchtfleisch aus dem Rezept für Quittengelee (abgewogen)
- die gleiche Menge Zucker wie Fruchtfleisch

Zubereitung

So wird das Quittenbrot hergestellt:

1. Das gekochte Fruchtfleisch in einen Topf geben.
2. Die Fruchtmasse mit einem Kartoffelstampfer oder einem Pürierstab zu Brei verarbeiten und den Zucker unterrühren.
3. Die Masse bei geringer Hitze unter gelegentlichem Rühren so lange einkochen lassen, bis die Spur des Löffels auf dem Boden sichtbar bleibt, wenn man damit über den Topfboden fährt.
4. Die entstandene Paste ein bis zwei Zentimeter dick auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im Ofen bei 100 °C drei bis vier Stunden lang trocknen lassen.
5. Das fertige Quittenbrot in Rechtecke oder Rauten schneiden und die Stücke in Zucker, Kokosflocken, Kakao oder etwas Ähnlichem wenden, damit sie nicht aneinanderkleben.

In einem luftdichten Gefäß ist das Quittenbrot monatelang haltbar.

Tipp: Wer es nicht eilig hat, kann das Quittenbrot auch an einem warmen, trockenen Ort über mehrere Tage hinweg an der Luft trocknen lassen. Die Masse sollte dafür nicht zu dick sein, damit der Vorgang nicht zu lange dauert und die Masse nicht schimmelt.