

Quittenspeck – Süßes aus alter Zeit



Gummibärchen der Vergangenheit

Ich forsche gerne in alten Kochbüchern. Wie haben die Köche früher gearbeitet. Was stand ihnen zur Verfügung und was haben sie daraus gezaubert. Ein Rezept gefällt mir besonders. Saisonale Früchte wie Blaubeeren oder Quitten wurden gekocht, gestampft und anschließend schonend getrocknet. Das ergab kleine, konzentriert fruchtige Naschereien. Herrlich aromatisch und passt super als kleine abschließende Überraschung eines Menüs. Denn: *"Der erste Eindruck ist zwar der Wichtigste, doch über den letzten Eindruck wird gesprochen."*

Unser Quittenspeck hat hier in Berlin auf der grünen Woche für Gesprächsstoff gesorgt. Darum nun die Rezeptur zum Nachmachen:

Zutaten

- 4-5 große Quitten
- 300 g Zucker
- Ca. 150 g Kristallzucker zum Wälzen
- Abrieb einer Biozitronen oder Biolimette oder Bioorange (oder von allen, dann wird es schön bunt)
- Saft einer Zitrone

Zubereitung

Die Quitten mit Schale in einem großen Topf stellen. Dann ca. 2 cm hoch mit Wasser füllen. Deckel aufsetzen und die Quitten 40-45 Minuten weich kochen. Anschließend heraus nehmen, kurz abkühlen lassen und schälen. Dann mit einer groben Reibe rundherum grobe Raspeln abreiben. Aber nur bis knapp an das Kerngehäuse reiben. Dann aufhören. Die Quittenraspel mit Zitronensaft und 300 g Zucker mischen. und kurz in einem Topf erhitzen damit sich der Zucker löst.

Die Quittensmsse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gleichmäßig aufstreichen. Im Ofen bei 60 Grad Umluft 8 Stunden trocknen lassen. Backpapier auf die Oberfläche legen und wenden. Das alte Backpapier abziehen und nochmals 8 Stunden bei 60 Grad trocknen lassen. Anschließend in Stücke schneiden und in buntem Zucker wenden.

Tipp für „Bunter Zucker“:

Mit einer feinen Reibe die Zitrusfrüchte dünn abreiben. Abrieb auf einen Teller verteilen und bei Zimmertemperatur 4 Stunden trocknen. Dann mit Kristallzucker vermischen. Dadurch erhält der Zucker einen tollen Duft und wird optisch bunter.

