

## Quittenpäschtli

(Quittenbrot)

### Zutaten:

1 1/2 kg Quitten

500 g Zucker

### Zubereitung:

- Den Flaum der Quitten mit einem trockenen Tuch sorgfältig und vollständig abreiben oder abwaschen. (Im Flaum hat es Bitterstoffe!)
- Die Früchte samt Schale und Kerngehäuse in Stücke schneiden (vierteln oder achteln).
- Mit wenig Wasser (die Früchte sollten davon nur knapp bedeckt sein) weich kochen und in einer Schüssel über Nacht stehen lassen.  
Um die rote Farbe der Quitten zu unterstützen, ein Stück rote Apfelschale, eine Hand voll Brombeeren, ein Glas Rotwein oder etwas Holundersaft zusammen mit den Quitten kochen.
- Am nächsten Tag die Quitten in einem Sieb über einer Schüssel gut abtropfen lassen. Saft nicht wegwerfen. Man kann daraus Quittengelée zubereiten.
- Quittenmark abwägen. Auf 500 g Quitten 400–500 g Zucker.
- Quittenmark und Zucker zusammen aufkochen. ev. etwas Zitronensaft hinzufügen.
- Masse unter Rühren kochen, bis sie breiartig dick ist und sich von der Pfanne löst oder von der Kelle fällt.
- Masse auf einer Platte verstreichen, mit Backpapier abdecken und während einiger Tage trocknen lassen. Man kann auch ein Blech mit Backpapier belegen und die Masse darauf verstreichen. Oder man kann sie in tiefe Suppenteller geben und dort trocknen lassen.
- Wenn die Masse trocken (aber nicht hart ist) ausstechen oder rautenförmig zuschneiden.
- Nach Belieben in Griess- oder Hagelzucker wenden.

In einer Blechbüchse halten sich die Quittenpäschtli mehrere Wochen lang.

Quittenpäschtli können zusammen mit dem Weihnachtskonfekt serviert werden aber sie passen (nature, ohne Gries- oder Hagelzuckerbelag) auch zu Käse.

\*\*\*