

# *Dulce de Membrillo*

## **Zutaten**

- 4 Pfund Quitten, gewaschen, geschält, entkernt, grob gehackt
- 1 längs aufgeschnittene Vanilleschote
- 2 Streifen Zitronenschale (von jeweils 1,5 x 5 cm) (nur die gelbe, nicht die weiße Haut)
- 3 Esslöffel Zitronensaft
- Ca. 4 Tassen Kristallzucker, die genaue Menge ergibt sich beim Kochen

## **Zubereitung**

### **1 Die Quitten mit der Vanilleschote und der Zitronenschale in Wasser kochen:**

Fünfzehn Früchte in einen großen Topf geben (6-8 Liter) und mit Wasser abdecken. Die Vanilleschote und die Zitronenschale hinzufügen und zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und köcheln lassen, zudecken und so lange kochen, bis die Quittenstücke gegart sind (30-40 Minuten).

**2 Quittenmus herstellen:** Das Wasser von den Quittenstücken abgießen. Die Vanilleschote herausnehmen, die Zitronenschale jedoch bei den Quitten lassen. Die Quittenstücke mit einer Küchenmaschine, einem Mixer oder einem Passiergerät pürieren.

**3 Die Musmenge abmessen:** Das Quittenmus abmessen. Es wird die gleiche Menge an Zucker wie an Quittenmus benötigt. Wenn es also 4 Tassen Mus sind, so sind 4 Tassen Zucker erforderlich.

**4 Das Mus erhitzen, um den Zucker aufzulösen und Zitronensaft hinzugeben:** Das Quittenmus erneut in den großen Topf geben. Bei mittlerer bis schwacher Hitze erwärmen. Den Zucker hinzufügen. Mit einem Holzlöffel umrühren, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist. Den Zitronensaft hinzugeben.

**5 Bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis das Mus dickflüssig und dunkelrosa wird:** 1-1,5 h bei schwacher Hitze weiterköcheln lassen und gelegentlich umrühren, bis die Quittenpaste sehr dickflüssig ist und eine tiefe orange-rosa Farbe angenommen hat.

**6 Bei niedriger Temperatur in den Ofen geben:** Den Ofen auf 52° C vorwärmen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen (kein Wachspapier benutzen, es wird schmelzen). Das Backpapier mit einer dünnen Schicht Butter einfetten. Die gekochte Quittenpaste auf die mit Backpapier ausgelegte Backblech gießen. Die Paste oben glattstreichen, damit sie eben ist.

Die Quittenpaste in den auf 52 °C vorgeheizten Backofen geben und dort eine Stunde oder mehr lassen, um sie zu trocknen. (Wenn Ihr Ofen über die Funktionen Konvektion oder Umluft verfügt, benutzen Sie sie). Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

**7 Servieren:** Zum Servieren in kleine Quadrate oder Spalten schneiden und mit Manchego-Käse vorlegen. Eine kleine Scheibe Quitte auf eine Scheibe Käse legen. Für die Lagerung in Aluminium- oder Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank aufbewahren.