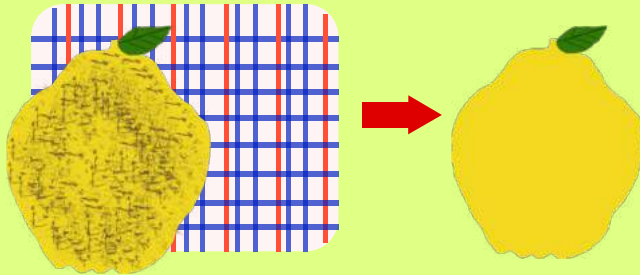


Vorbereitung Quittenzubereitung

1.

Mit einem Geschirrtuch oder Küchenrolle den pelzigen Flaum abreiben



Aus der Quitte kannst du köstliche Speisen wie **Gelee**, **Kompott** oder **Quittenbrot** (Konfekt) aber auch Getränke wie **Soft** oder **Likör** herstellen. Die ersten drei Schritte sind dabei immer gleich.



2.

Die Quitten mit einem scharfen Messer zerschneiden* und das Fruchtfleisch mit Zitronensaft beträufeln um braune Flecken zu vermeiden.



*Die Schale kann, muss aber nicht entfernt werden

3.

Rohe Quitten sind sehr hart und müssen mindestens 1 Stunde mit Wasser (und Zucker) gekocht werden. Danach kannst du die Frucht problemlos weiterverarbeiten.



Apfelquitte
vs.
Birnenquitte

Apfelquitte: feinherbes Aroma, sehr hart, eignet sich zum Einkochen (Kompott, Gelee)

Birnenquitte: mild, weichere Konsistenz, eignet sich für Kuchen und Soft