

Feines aus Quitten: Praline mit Quittenbrot und weißer Trüffelschokolade



Workshop Quittenpraline

Ich liebe den Geruch von Quitten. Die erste Ernte habe ich letzte Woche in Plochingen gekauft. Die drallen, leuchtend gelben Früchtchen habe ich schon von weitem entdeckt. Kaum rieche ich daran, möchte ich am liebsten sofort reinbeißen.

Doch wer schon mal als Kind auf diese Versuchung reingefallen ist, kennt die ernüchternde Wahrheit: ein Biss in eine frisch gepflückte Quitte ist kein Genuss.

Wie man aus Quitte, Zucker, weißer und dunkler Kuvertüre einen Gaumenschmaus zubereitet, zeigt dieser Blog:

Schritt 1

1 kg Quitten mit einem Tuch abreiben. Dann vierteln und samt Kerngehäuse und Schale sofort mit 0,5 l Wasser und 200 g Zucker in einem Schnellkochtopf ca. 10 Minuten weichkochen. Die Quitten mit 0,1 l Einkochflüssigkeit durch ein feinmaschiges Sieb streichen. Es dürfen sollten keine Kerne mehr im Mus verbleiben.

Schritt 2



Ein Backblech mit Backpapier auslegen und das Quittenmus darauf ca. 1 cm dick verstreichen. Den Ofen auf 90° C (Umluft) stellen und mit geöffneter Ofentür ca. 4-5 Stunden trocknen.

Schritt 3



Auf der leicht abgekühlte Quittenplatte eine halbe Tafel weiße Schokolade mit Trüffel­füllung verteilen. Sobald sie schmilzt mit einem Löffel gleichmäßig verteilen. Beides abkühlen lassen, bis die Schokolade andickt. Dann alles zu einer Rolle wickeln. Die Rolle in Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank durchkühlen.

Schritt 4

Die Rolle aus der Folie wickeln und in 1,5 bis 2 cm dicke Röllchen schneiden. Dunkle Zartbitterschokolade über dem Wasserbad schmelzen. Zum Schluss die Röllchen durch geschmolzene dunkle Kuvertüre ziehen und auf Backpapier abkühlen lassen. Eventuell mit einer Pistazie verzieren.

Schritt 5

 Genießen!!!