Schoko-Quittenkonfekt mit Kurkuma & Ingwer

Fruchtig & schokoladig...

Quitten, Kurkuma und Ingwer sind aromenstarke Partner. Zusammen gekocht wird daraus eine Aromenwucht. Dazu habe ich die geschälten Quitten mit Kurkuma & Ingwer im Schnellkochtopf gekocht, dann püriert, passiert und bei 80°C getrocknet. Das dauert etwas, aber man muss ja nicht neben dem Ofen stehen und der Quitte beim Trocknen zugucken.

Die Arbeit lohnt sich: In edle Schokolade getaucht, schmeckt das Konfekt sehr gut. Es ist etwas Besonderes. Wer keinen Schnellkochtopf hat, nimmt einen normalen Kochtopf mit Deckel. Das geht auch. Und wer keine frische Kurkumawurzel findet, kann auf gemahlenen Kurkuma zurückgreifen, Safran wäre eine edle Alternative.

Hier die heutige, vorweihnachtliche Rezeptur für **"Schoko-Quittenkonfekt mit Kurkuma & Ingwer"**:

Zutaten

- 1 kg Quitten
- 500 ml Wasser
- 50 g Gelierzucker (2:1)
- 20 g Ingwer jung, geschält
- 10 g Kurkuma, frisch
- Abrieb 1/2 Bio Orange
- Extra: Zartbitterschokolade und gehackte Nüsse oder Pistazien

Zubereitung

Die Quitten schälen, entkernen und grob in Stücke schneiden. Dann die Quittenstücke, die geschälten Kurkumawurzeln, den geschälten Ingwer, den Orangenabrieb, den Gelierzucker und 500 ml Wasser in einen Topf geben. Alles 20 Minuten köcheln lassen, bis es weich ist.

Anschließend in ein Sieb schütten und abtropfen lassen. **Tipp:** Den Saft für weißen Glühwein verwenden.

Das aufgefangene Fruchtfleisch in einen Mixer geben und fein pürieren. Wer möchte, streicht das Püree anschließend durch ein feinmaschiges Sieb, damit die kleinen Kernchen zurückbleiben. Das Quittenpüree etwa 1 cm dick auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und im Ofen bei 80°C etwa 3-4 Stunden trocknen lassen. **Tipp:** Die Ofentür alle 30 Minuten öffnen, damit der Dampf entweichen kann.

Zum Nachtrocknen das Quittenmus noch 1-2 Tage im Zimmer stehen lassen. **Tipp:** Sobald sich die Oberfläche trocken anfühlt, auf ein frisches Backpapier wenden und nochmals trocknen.

Das Quittenbrot in Stücke schneiden und bis zur Hälfte in leicht erwärmter, flüssiger Zartbitterschokolade tauchen. Auf Backpapier auslegen, mit gehackten Nüssen oder Pistazien bestreuen und trocknen lassen.