

Quittenkonfekt mit Schokolade und Chiliflocken



Zutaten:

- 1 kg Quitten
- 1 Zimtstange
- 2 cm Ingwer
- Saft und Schale von einer Zitrone (Bio)
- Saft und Schale von einer Orange (Bio)
- 1 Vanillestange
- 4 Nelken
- 1 l Wasser
- 1 kg Zucker
- 2 Päckchen Zitronensäure



Extra

- Ca. 250 g dunkle Kuvertüre
- 2 EL Kürbiskernöl
- Kürbiskerne zum Bestreuen
- Chiliflocken

Zubereitung

1 kg Quitten schälen. Das Kerngehäuse lösen und verwerfen. Das Quittenfleisch in mundgerechte Stücke (3-4 cm) schneiden. In einem Topf 1 l Wasser und 1 kg Zucker geben und 5 Minuten zu einem Sirup kochen. Die Quittenstücke zugeben und einmal Aufkochen lassen. Anschließend mit kleiner Hitze 5 Minuten sanft köcheln. Topf auf die Seite ziehen und komplett auskühlen lassen.

Dann den Topf wieder langsam erhitzen und Zitronensäure, Zitronensaft- und Schale, 1 Zimtstange, 1 Vanillestange mit ausgekratztem Mark, 4 Nelken, Schale einer Bio-Orange am Stück, deren ausgepresster Saft und 4-5 Ingwerscheiben zugeben. Kurz Aufkochen, dann wieder abkühlen. WICHTIG! Diesen Prozess insgesamt 5 Mal wiederholen, bis die Quittenteile halbdurchsichtig sind.

Dann die Quittenstücke in ein Sieb geben. Quitten auf dem Backpapier ausbreiten und im Backofen bei etwa 60-70 Grad (Umluft) trocknen. Dabei einen Kochlöffel in die Ofentür klemmen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann.

250 g Zartbitterschokolade mit Kürbiskernöl langsam über Wasserbad schmelzen.

Die kandierten Quittenstücke einzeln in die Schokolade tauchen und auf Backpapier setzen. Mit Chiliflocken und gehackten Kürbiskernen betreuen.

Nach dem Abkühlen in einem luftdichten Behälter aufbewahren.

Absolut köstlich und etwas besonderes...Quittenkonfekt.