

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.