



## **Dulce de Membrillo (Qittenpaste)**

### **Zutaten:**

Quitten

Zucker

Vanilla bean paste, oder Vanilleschoten ( 1 für 4-5 Quitten, oder nach Geschmack)

Zitronensaft

Wasser

### **Zubereitung:**

Die Quitten waschen und den Filz abrubbeln, vierteln und das Kerngehäuse entfernen, Schälen ist nicht notwendig. Die Quitten in einen großen Topf geben und mit Wasser bedecken. (ca. 2-3 cm über den Quitten). Die Vanilla Bean paste oder - Schoten dazugeben.

Die Quitten sollten ca 1 Stunde kochen bis sie sich leicht mit einer Gabel einstechen lassen, dann vom Herd nehmen und abgießen. Die weichen Quitten jetzt mit einem Pürierstab fein pürieren.

Nun das Püree auswiegen und 75% des Püreegewichtes an Zucker dazugeben und gründlich vermengen. (z.B.: 1Kg Püree + 750g Zucker)

Das Püree nun bei mittlerer Hitze abgedeckt für 2-3 Stunden simmern lassen und regelmäßig umrühren, damit es nicht anbrennt. Achtung! Das Püree spritzt und man kann sich dabei böse verbrennen, Spritzschutz verwenden.

Die Paste ist fertig, wenn sie rubinrote Farbe angenommen hat und relativ zäh ist.

Ein Backblech mit gebuttertem Backpapier auslegen und die Paste mit einem Spatel gleichmäßig darauf verteilen und die Oberfläche möglichst glatt streichen.

Jetzt gibt es 2 Möglichkeiten:

1. Die Paste auf dem Blech mit einer 2. Schicht Backpapier bedecken und über Nacht in den Tiefkühler geben.
2. Das Backblech bei 110°C Umluft in den Ofen geben und für 2 Stunden trocknen lassen. Dann herausnehmen und auf ein Backpapier stürzen, das andere Backpapier abziehen und die Paste komplett auskühlen lassen.

Einmal getrocknet und ausgekühlt in Backpapier einwickeln und mit Alufolie umwickeln ist es ca 1 Jahr im Gefrierschrank haltbar.

Dulce de Membrillo schmeckt hervorragend zu Käse oder auch einfach so auf Brot.