

# Natur gesehen



Alles Quitten- oder was?

## Das Quittenbrot



Quittenbrot ist eine hierzulande fast unbekannte aber sehr leckere Nascherei, die man relativ einfach Selbermachen kann.

Im spanisch- und portugiesischsprachigen Raum ist „Dulce de membrillo“, wie es dort heißt, eine verbreitete traditionelle Süßigkeit zur Weihnachts- oder Winterzeit.

Die Basis für das Quittenbrot stellt Quittenmus dar. Dafür werden zunächst Pelz und Kernhaus entfernt und anschließend werden die Quitten weich gekocht.

Zubereitungszeit: ca. 60 min



Die Aktuellen Veranstaltungen finden Sie in meinem Veranstaltungskalender auf meiner Webseite. Wenn Sie Fragen zu den Wanderungen und Workshops haben, dann zögern Sie nicht und setzen Sie sich mit mir in Verbindung. Möchten Sie ein Event, individuell als Einzelperson oder in der Gruppe mit mir buchen, oder brauchen Sie dazu Beratung, nutzen Sie bitte die angegebenen Kontaktmöglichkeiten.

## Grundzutaten

1,5 kg Quitten  
500 g Gelierzucker 3:1  
1 kg Rohrohrzucker  
250 g Mandeln  
3 EL geriebener Ingwer  
2 TL Gewürze  
2 TL Lebkuchengewürz  
n.B. Kakao, Zimt zum Bepudern  
n.B. Kokosraspeln, Amaranth (gepoppt) zum Wälzen  
n.B. dunkle/weiße Schokolade als Überzug

## Variationen

- 1kg Mus + 500g Gelierzucker 1:3 mit dem Abrieb je einer Zitrone und Orange und 2TL Lebkuchengewürz vermischen; dünn (ca. 1cm) auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen, mit Zimt bepudern und trocknen lassen; in Rauten oder andere Figuren schneiden, in Kokosraspeln oder Amaranth wälzen und nochmal etwas trocknen lassen, in Büchsen aufbewahren Haltbarkeit: ca. 4 Wochen
- 1kg Mus mit 1kg Rohrohrzucker, geriebenem Ingwer (2- 3 EL) und 1Prise Salz vermischen, wie Pflaumenmus dick einkochen; dünn (ca. 1cm) auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und trocknen lassen, mit Kakao bepudern, schneiden, nochmals etwas trocknen lassen, vor dem Verpacken in Dosen nochmal in Kakao wälzen Haltbarkeit: ca. 4 Wochen
- 500g Mus mit 100g Gelierzucker 3:1, 100g Rosenzucker (selbst gemacht), 200g Rohrohrzucker, je 1EL Zitronen- und Orangen-zucker (selbst gemacht) gut vermischen; dünn (ca. 1cm) auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und etwas trocknen lassen, die nicht zu feste Masse mit 250g Mandeln verkneten, zu Kugeln formen, in Kakao wälzen oder mit dunkler oder weißer Schokolade überziehen.

Petra Kohlmann

Zertifizierte Natur- und Landschaftsführerin  
Kräuterpädagogin

[www.naturgesehen.de](http://www.naturgesehen.de)

Stadt wand 11  
99636 Rastenberg

Tel.: 036377 80614  
Mobil: 0151 56932454

E-Mail: [petra@naturgesehen.de](mailto:petra@naturgesehen.de)

