SÜSSE QUITTENSPALTEN

Zutaten:

- Fruchtfleisch von ca. 2 Quitten (geschält & entkernt)
- 1-1,5 Liter Wasser
- 2–3 EL Honig



Zubereitung:

1. Schneiden: Das Fruchtfleisch in maximal 3–5 mm dünne Spalten oder Scheiben schneiden.
2. Blanchieren: Das Wasser in einem großen Topf sprudelnd aufkochen. Die Hitze reduzieren und den Honig einrühren, bis er sich aufgelöst hat. Die Quittenspalten hineingeben und für 2–3 Min. im heißen Honigwasser ziehen lassen.
3. Abtropfen: Die Spalten herausnehmen und sehr gut abtropfen lassen.
4. Trocknen: Die Spalten nebeneinander (ohne dass sie sich überlappen) auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im Backofen bei 50 °C (Umluft) für ca. 6–10 Std. trocknen – dabei einen Holzlöffel in die Ofentür klemmen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Sie sind fertig, wenn sie sich ledrig und noch leicht biegsam anfühlen, aber auf Druck keine Feuchtigkeit mehr austritt.
5. Aufbewahren: Die fertigen Quittenspalten vor dem Verpacken komplett auskühlen lassen und anschließend luftdicht in einem Schraubglas aufbewahren.

Viel Spaß und genieße deine süßen Quittenspalten!

Tipp:
Mit einem Dörrautomaten geht es besonders entspannt und energiesparend: Einfach die Spalten bei 45–50 °C für ca. 6–10 Std. trocknen.

Gut zu wissen:
Durch das kurze Blanchieren im Honigwasser verliert die Quitte ihre herbe Note und wird zu einem fruchtigen, natürlich süßen Snack für zwischendurch.

Meine Notizen: