





## Quittenpaste und Quittengelee

Quittengelee lässt sich prima aus den Resten der Membrillo Herstellung gewinnen. Daher machen wir zunächst den Membrillo.

<p><b>Quittenpaste - Dulce de Membrillo</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Den Flaum der Quitten gut abbürste und diese dann waschen.</li><li>2. Quitten schälen und vierteln.</li><li>3. Die Quittenviertel mit wenig Wasser ca. 5 - 10 Minuten kochen.</li><li>4. Quitten aus dem Topf nehmen und abkühlen lassen. Kerngehäuse entfernen.</li><li>5. Das Kerngehäuse, die Quittenschalen und das Kochwasser heben wir für den Gelee auf.</li><li>6. Die entkernten Quitten abwägen und dann wieder in einen Kochtopf geben.</li><li>7. Die gleiche Menge Zucker bereitstellen oder reduzierte Variante: 750g Zucker pro 1kg Quitten.</li><li>8. Nur werden die Quittenstückchen mit wenig Wasser ca. 20 Min. weiter gekocht und im Kochtopf mit einem Mixer püriert.</li><li>9. Jetzt erst fügen wir den Zucker und den Saft einer Zitrone hinzu.</li><li>10. Nun wird 25 - 35 Minuten weiter gekocht, bis das Wasser sich reduziert und die Masse die richtige Konsistenz erreicht hat. Dies ist der Fall, wenn man mit dem Löffel eine Spur in der Masse ziehen kann und diese sich nicht gleich wieder schließt.</li><li>11. 24 Std. abkühlen lassen.</li></ol>	<p>Quitten beim Einkochen...</p>  <p>... fast fertig</p>  <p>Fertiges Membrillo:</p> 
<p><b>Quittengelee</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Die Schalen und Kerngehäuse mit dem Kochwasser, ggf. noch Wasser hinzufügen, 30 Min. kochen.</li><li>2. Die Masse mit einem Baumwolltuch filtrieren.</li><li>3. Die Flüssigkeit mit der entsprechenden Menge Gelierzucker aufkochen und in Gläser abfüllen.</li></ol>	

**Tipp:** Membrillo hält sich mehrere Wochen im Kühlschrank. Man kann ihn aber auch sehr gut einfrieren. So hat man das ganze Jahr über Quittenpaste.