

Kandierte Quitten und Quittensirup

Quitten zu kandieren ist eine relativ unkomplizierte Methode um der Quittenflut im Herbst her zu werden und sie haltbar zu machen – und eine echte Alternative zum Quittenkase. Ganz nebenbei entsteht auch noch ein aromatischer Sirup. Ideal für selbstgemachte Quittenlimo oder zum Verfeinern von Süßspeisen, Joghurt, Eis, ...

Zubereitungszeit: 4 Stunden
plus eine Nacht zum Trocknen

Schwierigkeitsgrad: mittel

**Zutaten für ca. 800 g kandierte Quitten
und ca. 250 ml Quittensirup:**

1,25 kg Quitten
0,5 kg Zucker
Wasser



Zubereitung der kandierten Quitten:

Zuerst den Flaum von den Quitten mit einem Küchentuch abreiben, anschließend waschen und abtrocknen. Die Quitten auf einem großen Brett mit einem stabilen Kochmesser halbieren und längs in gleichmäßige, ca. 0,5 cm breite Scheiben schneiden. Das Kerngehäuse keilförmig herausschneiden.

Die Quittenschnitze abwiegen (es müssten ca. 1 kg sein), in einen breiten Topf geben und die Hälfte des Gewichts an Zucker (ca. 500 g) darüber streuen. Einen Deckel auflegen und das Ganze 1 Stunden stehen lassen, damit die Quitten Wasser ziehen.

Nun 50 ml Wasser zu den Quitten geben, den Topf auf den Herd stellen und bei geringer Hitze aufkochen lassen. Mit gut schließendem Deckel 2 Stunden sachte köcheln lassen, ab und zu vorsichtig umrühren. Die Hitze muss immer weiter reduziert werden, je länger die Quitten kochen. (Bei einem 9-Stufigen Herd beispielsweise mit Stufe 3 beginnen und im Laufe der Zeit bis auf Stufe 1 herunter drehen.)

Am Ende der Kochzeit sind die Quitten weich und rot gefärbt. Ich vermute, die Farbe kommt unter anderem vom karamellisierenden Zucker. Den Topf vom Herd nehmen und die Quitten abgedeckt ca. 30 Minuten im eigenen Saft abkühlen lassen. Anschließend die gekochten Quittenspalten aus dem Sud nehmen, gut abtropfen lassen und nebeneinander auf ein Kuchengitter legen. Die kandierte Quitten unabgedeckt über Nacht bei Raumtemperatur trocknen lassen. Am Tag darauf können die fertigen Quitten zum Beispiel in eine Keksdose gefüllt werden, wobei die einzelnen Lagen idealerweise durch Butterbrotpapier getrennt werden.

Zubereitung des Quittensirups:

Sobald die kandierte Quitten versorgt sind, kann der Quittensirup fertiggestellt werden. Dafür zuerst abmessen, wieviel Sud entstanden ist. Zwei Teile Quittensud mit einem Teil Wasser verdünnen und erneut aufkochen. Das Verdünnen mit Wasser verhindert, dass der Kochsud beim Erkalten geliert. Nun kann der Sud endgültig abkühlen und fertig ist der selbstgemachte Quittensirup. Im Kühlschrank aufbewahrt hält er sich einige Tage. Mit Mineralwasser aufgegossen ergibt sich daraus eine hervorragende Quittenlimonade bzw. Quittenschorle.