

Quittenkäse, Quittenbrot

Der Name täuscht ein wenig, denn Mehl oder Milch ist in dieser etwas in Vergessenheit geratenen Nascherei nicht enthalten. Diese kleinen, fruchtigen Süßigkeiten bestehen lediglich aus Quitten und Zucker. Auch wenn es etwas Zeit und Mühe kostet, Quittenkäse (auch als Quittenbrot bekannt) selber herzustellen, der Aufwand lohnt sich allemal!

Zubereitungszeit: 4 Stunden
plus 1 – 2 Tage zum Trocknen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten für ca. 750 g:

1 kg Quitten
350 g Zucker
0,3 l Wasser
Zucker zum Wälzen



Zubereitung von Quittenbrot bzw. Quittenkäse:

Die Quitten müssen zuerst von ihrem Flaum befreit werden. Dieser kann einfach mit einem trockenen Küchentuch abgerieben werden. Die Früchte anschließend waschen und abtrocknen.

Nun die Quitten mit einem großen Kochmesser achteln, die Kerne, den Stiel und Blütenansatz entfernen. Die Schale und das Kerngehäuse kann mitgekocht werden. Sollte es sogar, da hier viel von dem Pektin steckt, das später geliert und so für die richtige Konsistenz des Quittenkäses sorgt.

Die Quittenachtel grob würfeln und in einem Topf mit 300 ml Wasser geben. Deckel auflegen und die Quitten bei geringer Hitze köcheln lassen, bis sie sehr weich sind und schon fast zerfallen. Das dauert in etwa 60 – 90 Minuten. Dabei gelegentlich umrühren und aufpassen, dass nichts anbrennt.

Wenn die Quitten weich gekocht sind, alles in ein großes Sieb geben und die überschüssige Flüssigkeit ca. eine halbe Stunde lang abtropfen lassen. Den aufgefangenen Quittensaft anderweitig verwenden. Die abgetropften Quittenstücke nun mit einem großen Löffel durch das Sieb streichen. Zugegeben, eine etwas mühsame Arbeit, die durchaus eine weitere halbe Stunde in Anspruch nehmen kann. Das passierte Quittenmus abwägen und zusammen mit der Hälfte an Zucker zurück in den Topf geben. Es sollten ungefähr 700 g Mus werden, also werden ca. 350 g Zucker benötigt. Bei geringer Hitze und ohne Deckel so lange sanft köcheln lassen, bis aus dem Mus ein dickflüssiger Brei geworden ist. Dabei muss fast ständig gerührt werden, damit das Quittenmus nicht anbrennt. Bewährt hat sich hierfür ein hitzestabiler Teigschaber aus Silikon. Die Kochzeit beträgt in etwa eine Stunde. Aber Vorsicht, denn je dickflüssiger die Masse wird, desto leichter brennt sie auch an! Außerdem spritzt der Quittenbrei gerne, was fiese Verbrennungen verursachen kann, wenn er auf nackte Haut trifft. Wenn das Mus in großen Schollen vom Teigschaber fällt und es sich eigentlich nicht mehr vermeiden lässt, dass die Quitten abrennen, ist der richtige Zeitpunkt gekommen um das Püree auf ein Backpapier zu geben.

Die Masse gleichmäßig ca. 0,5 cm dick auf einen Bogen Backpapier verstreichen und bei Raumtemperatur 1 – 2 Tage trocknen lassen. Währenddessen das Quittenmus einmal wenden, damit es gleichmäßig durchtrocknen kann. Das gelingt am einfachsten, wenn man einen zweiten Bogen Backpapier auf das Mus legt, alles einmal umdreht und anschließend das alte Backpapier, das jetzt oben liegt, wieder abzieht.

Wenn die Masse getrocknet ist, kann die Quittenkäse-Platte in ca. 1 x 1 cm große Stücke geschnitten werden. Anschließend die Würfel nur noch in Zucker wälzen und fertig ist der selbstgemachte Quittenkäse bzw. das Quittenbrot!

Die Nascherei kann gut für einige Zeit in einer Keksdose aufbewahrt werden. Wie richtiger Käse wird auch Quittenkäse immer härter, je länger er liegt.