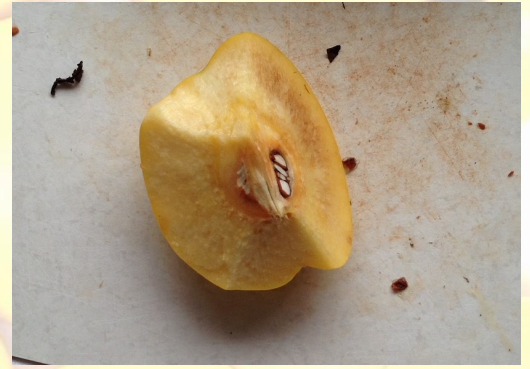


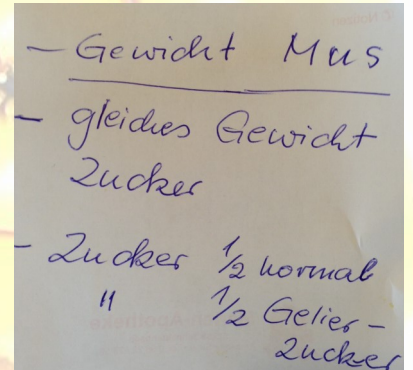
Quittenkaaserl à la Sigrid



Quitten ab schruppen (enthaaren). Dann 1/4-teln. Die Stiele hinten und vorne abschneiden. Das Kernhaus NICHT entfernen.



Den Boden eines Dampfdrucktopfs mit ca. 2 cm Apfelsaft bedecken und die Quitten mit Dämpfeinsatz ca. 20 Minuten richtig weich dämpfen. Dann durch eine „Flotte Lotte“ drehen.



In einem großen Topf das Quitten-Mus mit gleicher Menge Zucker (Zucker und Gelierzucker wiederum 1:1) und unter ständigem!!! umrühren aufkochen lassen. Vorsicht: Masse ploppt heiß bis an die Decke!



Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. In der 1. Woche täglich wenden (danach können die „Wendeabstände nach und nach länger werden) und das Backpapier jedes Mal austauschen. Man legt einfach ein zweites Blech darauf und stürzt das Ganze dann. Getrocknet nach einigen Wochen in Stücke schneiden.

