

Quitten - Pralinen

Quittenpäschtli gehören traditionelle zum Herbst. Mit Kuvertüre überzogen werden sie zu Pralinen.

Zutaten

3 kg	Quitten ungerüstet, ergeben 1 kg gerüstete Quitten
1.5 kg	Gelierzucker
1 dl	Wasser – und mehr
1	Zitrone, Saft und abgeriebene Schale
2	Orange, Saft und abgeriebene Schale
3 Teebeutel	Glühweingewürz oder Gewürze nach Belieben
400 g	Kuvertüre, edelbitter



Zubereitung

Quitten sind "harter Stoff". Beim Rüsten muss man aufpassen, dass man sich nicht schneidet. Die Früchte in Viertel teilen und Stiel und Stielgrube sowie Kelch und Kelchgrube entfernen. Dann jeden Schnitt nochmals halbieren. Die Achtelschnitze auf das Schneidbrett legen und mit dem Messer von oben das Kerngehäuse herausschneiden. Die Schnitze quer in Stücke schneiden.

Quittenstücke mit etwas Wasser, Orangen- und Zitronensaft einkochen, rühren und wenn nötig wieder etwas Wasser begeben. Köcheln lassen, bis sie weich sind. Dabei nach Belieben weihnachtliche Gewürze wie Zimt und Kardamom begeben. Ich habe für kurze Zeit zwei Teebeutel Glühweingewürze mitkochen lassen.

Nun Gelierzucker begeben. 1,5 Kilogramm ungerüstete Quitten ergeben 1 Kilogramm gerüstete. Auf ein Kilogramm Quitten 750 Gramm Gelierzucker beifügen. Mit dem Pürierstab zu einem möglichst feinen Brei zerkleinern. Lange Zeit auf kleinem Feuer einkochen lassen – immer mal wieder umrühren. Damit könnte man Konfitüre in Gläser abfüllen oder mit dem Brei und mit Blätterteig feines Gebäck herstellen.

Für die Pralinen den Brei nicht nur ewig einkochen lassen, sondern ihn auf einem Backblech bei 60 Grad Umluft weiter eintrocknen. Dazu hält man die Backofentür mit einem eingeklemmten Kochlöffel etwas offen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. So lange trocknen, bis die Masse fest ist und sich leicht vom Backblech trennen lässt. Die Masse in Vierecke schneiden und nochmals gut auf beiden Seiten über 1 bis 2 Tage trocknen lassen.



Die "Quittenpäschtli" taucht man in Kuvertüre, die man im Wasserbad erhitzt hat. Auf die noch nasse Schokolade setzt man eine Deko, hier kandierte Veilchen aus Toulouse und Baumnüsse. Die Pralinen erkalten lassen und hübsch verpacken.

[Zum Blogbeitrag](#)