

Leckere Rezepte mit Quitten und Kürbis

gratis zum
Mitnehmen



Quittenbrot/Quittenkonfekt

ergibt ca. 75 Stück

1,5 kg Quitten waschen, ungeschält vierteln und in 1,5 l Wasser weich kochen. Anschließend durch ein Sieb streichen oder mit einer „Flotten Lotte“ durchdrehen.

750 g Mus abwiegen, mit **600 g Zucker** vermischen, 1 TL Zimt, eine Messerspitze Nelken und die Schale einer Zitrone zugeben. Die Masse so lange kochen, bis sie Streifen zieht, am Ende muß der Topfboden als "Straße" zu erkennen sein. Dabei ständig rühren, damit die Masse nicht ansetzt.

Ein Backblech einölen oder mit Backpapier auslegen und die Masse darauf streichen. Nun über Nacht abkühlen lassen. Erkalte in Würfel schneiden. Die Würfel evtl. noch etwas länger an der Luft weiter trocknen lassen.

Wer mag kann die Würfel in gehackten Mandel oder Kokosflocken wälzen.

Am besten bewahrt man das Quittenbrot in einer Dose auf und legt zwischen die einzelnen Schichten Pergamentpapier.

Es ist ca. 3 Monate haltbar

Kürbisspätzle

für 6 Personen

300 g Kürbis garen, pürieren. Mit **3 Eiern** verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. **400 g Mehl** in eine Schüssel sieben. Die Kürbismischung langsam eingießen und einen Teig rühren bis dieser Blasen wirft. Etwa 30 Minuten quellen lassen. In einem weiten Topf Wasser kochen, leicht salzen. Den Teig durch eine Spätzlepresse ins kochende Wasser drücken, kochen lassen bis sie an die Oberfläche steigen. Abschöpfen und kalt abschrecken.

Schmecken sehr gut als Kässpätzle oder als Beilage

Quittencreme mit Weißwein

für 4 bis 6 Personen

800 g Quitten schälen, entkernen, kleinschneiden und mit **100 ml Weißwein oder Apfelsaft**, **100 g Zucker** und Saft einer Zitrone weich kochen. Anschließend pürieren und abkühlen lassen.

3 Blätter weiße Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, auflösen und zu den Quitten geben. **200 ml Sahne** steif schlagen. Sobald die Masse zu gelieren beginnt, die Sahne und **200 ml Joghurt** unterrühren. In Schälchen füllen. Mit gerösteten Mandeln und Zimt garnieren.

Kürbiskuchen

eine 26 cm Springform

Aus 250 g Mehl, ½ TL Backpulver, 75 g Zucker, 125 g Butter und einem kleinen Ei einen **Mürbteig kneten**. Etwas kaltstellen, danach die Springform auskleiden, ca. 3 cm Rand hochziehen.

Für die Füllung **350 g Kürbisfleisch** mit wenig Wasser weichkochen und pürieren. Zusammen mit **150 g braunem Zucker**, **½ TL Ingwer**, **etwas Muskat**, **1 TL Zimt**, **1 Prise Nelken**, **2 EL Rübenkraut**, **3 verquirlten Eiern** und **200 ml Sahne** in einer Schüssel vermengen. In die Springform geben, nicht erschrecken die Füllung ist sehr flüssig.

Im vorgeheizten Backofen **bei 180°C ca. 45 Minuten backen**. Die Füllung sollte am Rand fest und in der Mitte noch leicht feucht bis flüssig sein.