Quitten-Quiche &

Hart-muffige Frucht verwegen-lecker erweicht

Für 4 Personen mitteleren Hungers. Zubereitungszeit: 21,5 Minuten inkl Backzeit= gute Stunde.
Oktober bis Januar, solange lassen sich Quitten gut lagern

Man kaufe
-750g Quitten (möglichst Birnenquitten, davon reichen 3)
-100 ml Apfelsaft
-1 Rosmarinzweig
-100g Butter
-200g Dinkelmehl
-5 Eier
-etwas Wasser
-5 Lauchzwiebelchen
-200g Schafskäse
-150g Milch
-100g Frischkäse
-Salz, Pfeffer, Muskat, Kräuter nach Geschmack

Man mache
-Quitten mit Küchenhandtuch entpelzen. Vierteln, entkitschen, entstielen, entblüten. (Enthäuten ist nicht nötig! Die Schale zerkocht und ist Geschmacksverstärker) Zerstückeln in Würfelgröße. (bei Lagerquitten gibt es rotbraune Stellen, die nach Kochenin der Gesamtrosamasse nicht mehr auffallen. In Apfelsaft mit Rosmarinzweig 15 min köcheln. Abtropfen und Zweig raus.
-Butter, Mehl gut zusammenkneten, evtl ein paar Wassertropfen dazu zum Gängigmachen. 2 Eier und Prise Salz reinkneten. Bedeckt als Kugel mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
-die Kugel in Quiche-Form (geht in anderen umrandeten Formen) dünn auskneten, inkl Rand.
-Geputzte Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Zusammen mit Schafkäse-Bröseln auf dem Teig streuen und darüber den Quittenbrei verteilen.
-Resteier, Milch und Frischkäse mit Salz, Pfeffer, frisch-geriebenem Muscat, Kräutern verrühren und über dem Rest fairteilen.
-Das Ganze 43 Minuten bei 200 Grad (Umluft 179 Grad) ohne Vorheizen backen.

VARIATIONEN:
-Blauschimmelkäse gibt dem Ganzen sonderlichen Charakter. Dazu schweren Rotwein reichen.
-Wallnuss, Pinien-, oder Sonnenblumenkerne 5 Minuten vor fertig drübergestreut= Knusperklasse!
-Integrierte Speckwürfelchen sind die Sünde wert.

Weitere Quitten-Rezepte:

- **Quitten-Gelee**= Quittenwürfel, s.o., weichköcheln, flott-lottieren (durch die flotte Lotte drehen), durch Tuch tropfen lassen und 2:1 mit 2:1-Gelierzucker 3 min aufkochen und in die Gläser. Vanillezugaben in unterschiedlichsten Formen sind zu empfehlen.ZB ausgeschabte Schotenstücke wirken wie Bernsteineinschlüsse...
- Quitten-Brot**:** https://www1.wdr.de/verbraucher/rezepte/quittenbrot-100.html

Geschichte und Nützlichkeiten der Quitte: https://de.wikipedia.org/wiki/Quitte