

Quitten-Leder

Man nehme 5 Birnen-Quitten – á 250g



**Flaum mit Küchentuch abreiben
Kerne (Blausäurebildungsgefahr) und Gehäuse entfernen und alles stückeln
Mit ca 150ml Wasser in Topf köcheln bis Masse gänzlich erweicht ist.
Nach Geschmack mit Zucker oder Honig versüßen.**



**Masse mit Küchenhandtuch im Sieb abtropfen lassen, danach möglichst viel Saft mit dem Handtuch auspressen. Daraus dann Winterzauber-Marmelade weiterverarbeiten.
Restmasse dünn auf mit Backpapier ausgelegte Bleche verteilen.
Bei 100 Grad Umluft solange in den Backofen bis Oberschicht trocken hart.
Papier vorsichtig abziehen und auf Brettchen in gewünschte Form schneiden. Wir empfehlen Rauten oder Schnecken. Puderzucker versüßt optisch. Das Werk in Döschen oder Schächtelchen mit Servietten oder Küchenrolle ausgelegt, macht wunderschöne Mitbringgeschenke – wenn man den eigenen Naschtrieb unterdrücken kann.**

Mit einer Banane in der Kochmasse bleibt das Leder weicher. Zimt gibt Winterstimmung, ähnlich etwas Nelke. Kakao gibt eine verwegene Note. Blaubeeren interessante Fruchtigkeit... Vielfalt kann köstlich sein.

Veredelungsvorschläge gern an: hermann.strahl@gmx.de

