



Foto: Lars Welding

## Zutaten:

300 g Mehl  
100 g gemahlene Haselnüsse  
120 g brauner Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 EL Quittenmus (oder Apfelmus)  
200 g weiche Margarine  
1 Prise Salz  
Quittenmarmelade

## Für die Quittenmarmelade:

1,2 kg Quitten  
(Sorte „Konstantinopeler Apfelquitte“)  
½ Bio-Zitrone  
500 g Gelierzucker 2:1

# QUITTENKEKSE MIT QUITTENMARMELADE

## So wird's gemacht:

### Zubereitung Teig:

Margarine mit Zucker, Vanillezucker und dem Quittenmus gut vermischen. Dann das Mehl und die Nüsse hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Folie wickeln und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen und den Backofen auf 190 °C vorheizen. Den Teig auf bemehlter Fläche einen halben Zentimeter dick ausrollen und kreisförmige Plätzchen ausstechen. Bei der Hälfte der Kreise nun einen kleinen Kreis in der Mitte ausstechen, sodass ein Ring entsteht. Für Linzer Plätzchen Kreise und Kreise mit Aussparung ausstechen. Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und 10 Minuten backen. Die Kekse sind dann noch weich, härten aber beim Abkühlen aus. Die geschlossenen Kekskreise mit Marmelade bestreichen, jeweils einen Keks mit Aussparung draufsetzen, vorsichtig zusammendrücken und danach genießen!

### Zubereitung Quittenmarmelade:

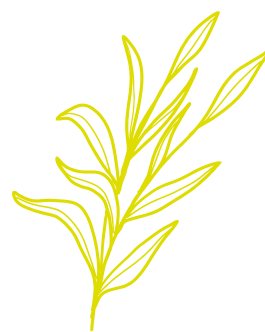
Zitronensaft mit 3 EL kaltem Wasser in einen Topf geben. Quitten waschen, den Fruchtpelz entfernen und aufschneiden, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Dabei die Quitten nicht schälen. Die Quittenstücke in das Zitronenwasser geben, damit sie nicht braun werden und ca. 20 Minuten kochen. Die weichgekochten Quitten pürieren und mit dem Gelierzucker verrühren. Die Mischung ca. 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Quittenmarmelade in heiß ausgespülte Schraubgläser füllen, direkt fest verschließen, auf den Kopf stellen und abkühlen lassen.



Foto: Hans-Joachim Bannier

## KONSTANTINOPELER APFELQUITTE

Die große Frucht der Konstantinopeler Apfelquitte ist hellgelb und hat ein apfelähnliches Aussehen. Sie sind saftig und haben einen süßsauerlichen Geschmack. Die Früchte können ab Anfang Oktober geerntet werden. Anschließend sollten sie mehrere Wochen im Lager verbringen, um ihre Genussreife zu erhalten. Nach dem Pflücken sind Quitten bis in den Dezember hinein genießbar. Für den Frischverzehr ist das Quittenfleisch nicht geeignet, da es extrem hart ist. Beim Kochen wird das Fruchtfleisch weicher und bei der Zubereitung von Gelee, Mus oder Saft kommt der köstliche, aromatische Geschmack zum Vorschein.



*Schafe halten das Gras auf der Streuobstwiese kurz,  
wovon der Wendehehl bei der Nahrungssuche profitiert*

Fotos: Stephan Kolodziej (Schafe), Robert Kukuljan (Wendehehl)