

Essen in Frankreich

Pâte de coings Pâte de fruits*

Quittenbrot Fruchtgelee-Konfekt*

*statt Quittensaft kann auch Apfelsaft oder ein anderer konzentrierter Fruchtsaft verwendet werden, diese Konfektspezialität wird **pâte de fruits** genannt (und meist in Zucker gewälzt, siehe unten „Tipps“)

1,5 litre de jus de coings
(voir recette « gelée de coings »)
500 g de sucre
Chocolat (75 %)

Versez le jus avec le sucre dans une casserole à fond épais. Faites chauffer sur feu doux pendant 45 minutes en remuant constamment. Attention à ne pas laisser caraméliser!

Lorsque la pâte commence à se détacher de la casserole, elle est prête.

Étalez la pâte obtenue à la spatule sur une plaque. Laissez reposer 3 jours au frais.

Découpez en petits carrés. Laissez sécher encore un jour.

Faites fondre le chocolat au bain-marie et glacer les carrés de coings de chocolat.

1,5 l Quittensaft
(siehe Rezept « Quittengelee »)
500 g Zucker
Bitterschokolade (75 % Kakaoanteil)

Den Saft mit dem Zucker in einen Topf mit dickem Boden **gießen**. Bei mittlerer Hitze 45 Minuten kochen. Häufig umrühren, aufpassen, dass der Saft nicht karamellisiert.

Sobald die Masse beginnt, sich vom Topfboden zu lösen, ist sie fertig.

Mit Hilfe eines Spatels auf ein Backblech **ausbreiten** und 3 Tage kühl stellen

In kleine Quadrate **schneiden** und nochmals einen Tag trocknen lassen.

Schokolade im Wasserbad **schmelzen** und die Quittenquadrate mit der Schokolade überziehen.



Tipps:

Wichtig ist die Festigkeit der Quittengeleemasse, die sehr von der Konzentration des Quittensaftes abhängt, ggf. muss die Masse länger kochen oder mehr Zucker zugesetzt werden oder länger trocknen!!

Beim Überziehen mit Schokolade **nur KURZ eintauchen**, sonst werden die Stücke wieder weich!

Man kann auch **andere Formen** ausstechen oder ausgießen!

Statt mit Schokolade zu überziehen, kann man die Stücke alternativ **auch in Zucker wälzen**. Das Quittenbrot dann in einer Blechdose aufbewahren.

Übersetzen Sie französische Originalrezepte mit Hilfe dieses Buches:

Essen in Frankreich ISBN 978-3-8370-0911-8 über www.essen-in-frankreich.de oder im Buchhandel €18,00