



Gesamt: 25h 20min  
Zubereitung: 1h 20min



50 Portion/en



einfach

## HILFSMITTEL, DIE DU BENÖTIGST:

Gareinsatz  
Spatel

## Zutaten

### Quittenkonfekt

1000 g Quitten, entkernt, in  
Stücken  
1000 g Rohrohrzucker (alt.  
Zucker)  
30-50 g Galgantpulver  
100 g gemahlene Mandeln  
250 g Kuvertüre, dunkel

## Zubereitung

### Die Mühe lohnt sich!

Quitten abreiben, waschen, Vierteln, Kerngehäuse herausschneiden und noch einmal halbieren. In den Mixtopf geben und Stufe 10, 30 sec. Pürieren. Zucker zufügen, 10 Sec. Stufe 8 vermischen, mit Spatel nachhelfen. Dann mindestens 60 Min., 100-110\*, Stufe 3 kochen, Garkörbchen als Spritzschutz daraufstellen, es blubbert ordentlich. Die Masse sollte recht dickflüssig sein. Gegen Ende des Kochvorgangs Galgant und Mandeln dazugeben und kurz auf Stufe 5-6 vermischen.

Backblech mit Backpapier belegen und die Masse auf dem Blech verstreichen. Bei 50-60\* im Backofen bei leicht geöffneter Türe (Kochlöffel in den Türspalt) ca. 24 Stunden trocknen. Danach in kleine Vierecke oder Rauten schneiden., evtl. nochmal nachtrocknen lassen, geht auf dem Schrank oder nochmals eine Weile in den Ofen.

Kuvertüre erhitzen, geht gut im Garkörbchen, dann die Konfektstücke einzeln in die Kuvertüre tauchen und auf einem Kuchengitter abtrocknen lassen.

Man kann das Konfekt auch einfach in Zucker wälzen.  
Beides lässt sich gut in einer Blechdose aufbewahren.



### Achtung:

Bitte beachten Sie, dass der Mixtopf des TM5 ein größeres Fassungsvermögen hat als der des TM31 (Fassungsvermögen von 2,2 Litern anstelle von 2,0 Litern beim TM31). Aus Sicherheitsgründen müssen Sie daher die Mengen entsprechend anpassen, wenn Sie Rezepte für den Thermomix® TM5 mit einem Thermomix® TM31 kochen möchten. **Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten:** Die maximale Füllmenge darf nicht überschritten werden. Beachten Sie die Füllstandsmarkierungen am Mixtopf!

Dieses Rezept wurde dir von einer/m Thermomix®-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix® getestet. Vorwerk Thermomix® übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachte stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.

Autor: [Parinette](#) Quelle: <http://www.rezeptwelt.de>