

Quitten

Hildegard: "Der Quittenbaum ist mehr kalt und er gleicht der Schlaueit, die manchmal unnütz ist, manchmal nützlich. Aber sein Holz und seine Blätter sind sehr nützlich zum Gebrauch des Menschen, und seine Frucht ist warm und trocken und hat eine gute Mischung in sich. Und wenn sie reif ist, schadet sie roh genossen weder dem kranken noch dem gesunden Menschen, aber gekocht oder gebraten ist die dem Kranken und dem Gesunden sehr bekömmlich. Denn wer gichtkrank ist, esse oft diese Frucht gekocht und gebraten, und sie unterdrückt die Gicht in ihm so, dass diese weder seine Sinne abstumpft noch seine Glieder bricht, noch sie hilflos lässt. Und wer viel Speichel auswirft, esse oft dies Frucht gekocht oder gebraten, und sie trocknet ihn innerlich, so dass der Speichel in ihm vermindert wird. Aber wo es in einem Menschen Geschwüre oder Übelriechendes hat, koche oder brate er diese Frucht und lege sie so mit anderen Mitteln auf jene Geschwüre, und er wird geheilt werden".

Quittenkonfitüre: 1 kg Quitten, ¼ l Wasser, 1/8 l süßlichen Weißwein, Saft einer Zitrone, 1 kg Zucker oder auch etwas weniger (evtl. Rohrzucker), 1 TL Galgantpulver. Die Quitten mit einem Tuch abreiben, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Quitten klein schneiden. Zusammen mit dem Wasser, dem süßlichen Weißwein und dem Zitronensaft unter Rühren zum Kochen bringen und weich kochen. Die Masse durch das Passiersieb oder durch die „Flotte Lotte“ streichen und abmessen. Auf 1 kg Fruchtmasse 1 kg Zucker oder auch etwas weniger abwiegen. Quittenmus und Zucker vermischen, unter Rühren aufkochen. Bis zur Gelierprobe kochen. Galgantpulver dazu tun. In die vorbereiteten heißen Rundgläser füllen und diese sofort verschließen.

Quittenkuchen gedeckt: Für den Mürbteig: 400-500 g (Dinkel-) Mehl, 3 gestr. TL Backpulver, 150 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Prise Salz, 1 Ei, 1 EL Milch, 200 g weiche Butter. Für die Quittenfüllung: 2-3 Pfund Quitten mit einem Tuch abreiben, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Quitten klein schneiden. Zusammen mit 1/8 l süßlichem Weißwein und ¼ l Wasser unter Rühren weiter kochen. Die Masse durch das Passiersieb oder durch die „Flotte Lotte“ streichen. Anschließend mit ca. 150 g Zucker süßen und etwas geriebene, süße Mandeln, 1 TL Galgantpulver und 1-2 EL Mondamin hinzufügen. Abkühle lassen. Dann etwas mehr als die Hälfte des Teiges auf dem Boden einer mit Butter gefetteten Springform (Durchmesser etwa 26 cm) ausrollen, am Rand eine Art Rolle (ca. 2,5 cm hoch) formen und den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die Füllung auf den Boden geben, glatt streichen und die Teigplatte darauf legen. Wenn man will, ein Eigelb mit 1 EL Milch verschlagen und die Teigplatte damit bestreichen. Zum Schluss nochmals mit einer Gabel mehrmals auf die Teigplatte einstechen. Man kann auch das Eigelb-Bestreichen weglassen und den Kuchen kurz vor dem Servieren mit Puderzucker betreuen.