

Quittenbrot mit Butter

Zutaten (für 1 Brot):

- 750 g Quitten
- alternativ: Äpfel oder Birnen
- 200 g Honig
- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 200 g gemahlene Nüsse
- 200 g Rosinen und/oder andere Trockenfrüchte

Die Quitten waschen, trocknen und schälen. Das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch reiben. In einer Schüssel mit dem Honig vermischen und über Nacht ziehen lassen. Am nächsten Tag Mehl, Backpulver, gemahlene Nüsse und Trockenfrüchte (größere vorher klein schneiden) zu einem Teig verkneten. In eine gefettete Kastenform füllen und bei 180 Grad 1 Stunde backen.

Das Brot schmeckt besonders gut warm mit Butter. Für einen schön gestalteten Teller die Butter ausstechen, etwa in Sternform. Wer mag, serviert außerdem Fruchtauftriche dazu.

Sendetermin: 09.12.2024

Koch/Köchin: Anja Pötting

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen