



## **Quitten Pästli**

1 kg Quitten  
2 dl Wasser  
600g Rohrohrzucker  
1 Tl Zitronensaft

schälen, in Schnitze schneiden, in eine Pfanne geben und mit dem Wasser weich kochen. Anschliessend pürieren oder durch ein Passevite reiben  
Zucker & Zitronensaft dem Fruchtpüree zugeben, unter Rühren ein kochen bis sich die Masse von der Pfanne löst

Auf Backtrennpapier ca. 5 mm dick ausstreichen, mehrere Tage an einem warmen Ort trocknen lassen, in Quadrate oder Stengeli schneiden oder mit Förmchen ausstechen, in Zucker wenden.  
Gut verschlossen aufbewahren, evtl. lagenweise mit Pergamentpapier trennen.

## **En Guete**

wünscht Ihnen das Paracelsus-Küchenteam