

## Weihnachtsgeschenk - Quittenbällchen in Mandelsplitter

1 kg Quitten  
Wasser nach Bedarf  
3 Tassen Zucker  
Saft von  $\frac{1}{2}$  Zitrone  
100 g Mandelsplitter

Die Quitten waschen und in Viertel schneiden, jedoch nicht schälen und nicht entkernen, dann in ein wenig Wasser aufkochen, bis sie weich werden. Mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen, abtropfen und abkühlen lassen. Kerngehäuse entfernen, die Quitten schälen und zu Püree zerdrücken.

Das Quittenpüree mit dem Zucker in einen Topf geben und auf sehr kleiner Flamme unter ständigem Rühren solange kochen, bis man einen dicken, braun-rötlichen Brei erhält.

Einige Minuten vor Beendigung des Kochens den Zitronensaft hinzufügen.

Den Brei 12 Stunden lang abkühlen lassen. Kleine Bällchen formen, in Mandelsplitter rollen und in Papierförmchen legen. Die Bällchen auf eine Platte legen und einige Tage trocknen lassen. An einem luftigen Platz aufbewahren, dann halten sie sich unbegrenzte Zeit.