

Zutaten

300 g Quitten
300 g Mirabellen
300 g Birnen
300 g Äpfel

Je Obstsorte

250 g Kokosblütenzucker
½ Zitrone (Saft)



Obstkonzekt

mit Quitten-, Mirabellen-,
Birnen- und Apfelgeschmack

je 4 Portionen | Zubereitung: je 20 Min. | Gesamt: 1-2 Tage

Zubereitung:

Obst waschen, trocknen, schälen, halbieren / vierteln und entkernen. Alles in einen Topf geben, mit kochendem Wasser bedecken und für 30 Min. auf mittlerer Temperatur sieden lassen. Anschließend das Obst entnehmen und das Wasser ausschütten. Fruchtfleisch wiegen und die gleiche Menge an Zucker und Zitronensaft zurück in den Topf. Alles mit dem Mixstab zerkleinern.

Unter regelmäßigem Rühren die Masse für ca. 30 Min. auf niedriger Hitze kochen, bis ein Mus entsteht. Die fertige Musmasse auf einem Backblech mit Backpapier ca. 1-2 cm dick ausstreichen und an einem kühlen Ort 1-2 Tage trocknen lassen. Anschließend in gleichmäßig große Stücke schneiden.

Tipp Um das Trocknen zu beschleunigen, kann die Restwärme nach einem Backvorgang genutzt werden.