



bewusst! machen - ausprobieren - zubereiten

Mispelkäse

Zutaten:

1400 g reife Mispeln
Saft 1 Zitrone
Zucker (abhängig von der
gewonnener Musmenge)

Anwendung:

Mispeln waschen, in einen Topf geben und bei schwacher Hitze weichkochen.
Alternativ die Früchte auf ein Blech legen und im Rohr bei etwa 100° 20 Minuten weichgaren.

Die weichen Früchte durch die Flotte Lotte passieren.

Das so gewonnene Mus und Zucker (5% der Musmenge) und Zitronensaft beifügen.
Alles in einem Topf unter ständigem Rühren kurz aufkochen.

Backblech mit Backpapier auslegen und Mispelmus gleichmäßig verteilen.
Im Backrohr bei 60° 3-5 Stunden trocknen.
Wichtig dabei ist, dass das Backrohr mittels eines Kochlöffels einen Spalt geöffnet bleibt, damit die Feuchtigkeit aus dem Rohr abziehen kann.

Sobald der Fruchtbrei trocken ist, diesen in Rauten schneiden und in einem Glas luftdicht verschlossen aufbewahren.