

Frau Petra kocht

kochen♥lernen♥lachen♥genießen

🍳 100g Mandel

10 sek. / Stufe 10 mahlen und umfüllen

🍳 Ca. 1,5 kg Quitten

waschen, Härchen abreiben, vierteln und das Kerngehäuse herausschneiden. Wenn ich das nächste Mal Quittengelee mache, werde ich alle Quitten sehr fein säuberlich entkernen!! □ dann kann ich diese "Reste" gleich dafür nehmen.

Vorbereitete Quitten abwiegen, in den Mixtopf geben und 30sek./Stufe 10 pürieren und gleiche Menge

🍳 Rohrzucker dazu geben.

Und dann mindesten 60 min/100°Grad/ Stufe 3 köcheln lassen.

Garkörbchen als Spritzschutz aufsetzen, es blubbert ordentlich. Gegen Ende der Kochzeit die gemahlene Mandeln hinzugeben

🍳 30 bis 50 g Galgantpulver

Dieses bekommt ihr in der Apotheke und laut Hildegard von Bingen hilft dieses bei Herzbeschwerden ♥♥ Diese breiartige Masse einige Sekunden bei Stufe 6 vermischen und dann auf den Ofenzauberer und/oder White Lady verteilen.

Achtung !! □ jetzt nicht erschrecken:

aber diese Masse wirklich bei 60°Grad ca. 24 Stunden trocknen lassen. Klemmt einfach einen Kochlöffel in die Ofentür, damit der austretende Dampf entweichen kann. In kleine Konfektstücke schneiden und bei Bedarf noch mal trocknen lassen.

🍳 Zucker

🍳 Schokolade

Ich habe einen Teil als Herz ausgestochen und in Schokolade getaucht. Den Rest im Zucker gewälzt....

Wenn sie richtig gut getrocknet sind halten sie sich locker bis Weihnachten. Als kleines Geschenktütchen o.ä.

Ich wünsche dir einen wunderschönen Lieblingstag.

Eure Petra