

Γλυκό του κουταλιού κυδώνι, από τον Πέτρο Συρίγο!

Προετοιμασία: 20 min



Χρόνος ψησίματος : 50 min



Ένα από τα πιο παραδοσιακά γλυκά του κουταλιού στην κλασική του εκδοχή! Φτιάξτε το, αφού τα κυδώνια είναι τώρα στην εποχή τους!

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

- 500 γρ καθαρισμένα κυδώνια (περίπου 3 τμχ)
- 400 γρ νερό
- 500 γρ ζάχαρη
- 3 κλωναράκια αρμπάροριζα
- Λίγες σταγόνες λεμόνι
- 1 χούφτα ωμά αμύγδαλα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Βάζουμε το νερό μαζί με τη ζάχαρη να πάρουν μια βράση.
2. Όσο γίνεται αυτό εμείς ξεφλουδίζουμε και κόβουμε το κυδώνι μας ή με το ειδικό μαχαίρι που το κάνει σαν κυματιστό ή σε μπαστουνάκια με ένα απλό μαχαίρι.
3. Τα προσθέτουμε και αυτά στην κατσαρόλα και βάζουμε σε μέτρια φωτιά να σιγοβράζει, θα πάρει περίπου 40 λεπτά. Λίγο πριν είναι έτοιμα προσθέτουμε λίγες σταγόνες λεμόνι, την αρμπάροριζα και τα αμύγδαλα.

4. Βγάζουμε απ' τη φωτιά και αφήνουμε να κρυώσει. Όταν κρυώσει πολύ καλά το ξαναβάζουμε στη φωτιά για να πάρει μια βράση. Το γλυκό μας είναι έτοιμο.

<https://petros-syrigos.com/glyko-tou-koutaliou-kydoni/?fb>

Τάρτα με κυδώνια και καραμελωμένο φύλλο, από την Αργυρώ μας!

Προετοιμασία: 0:30'

Μαγείρεμα: 0:30'

Εύκολη

Μερίδες: 10

Κυδώνι σαν ρουμπίνι με αρώματα εσπεριδοειδών και επίγευση ροδάκινου, σε συνδυασμό με κριτσανιστό πολίτικο φύλλο κρούστας. Η απόλυτη μαγεία της απλότητας!

Υλικά Συνταγής

- 4 φύλλα κρούστας

- λίγο λιωμένο βούτυρο
- 1-2 κ.σ. ζάχαρη
- 5 μέτρια κυδώνια
- 2 $\frac{1}{2}$ φλ. ζάχαρη
- 4 φλ. νερό
- το χυμό από μισό λεμόνι
- φλούδα πορτοκαλιού
- 1 κλωνάρι αρμπαρόριζα
- γιαούρτι για το σερβίρισμα

Εκτέλεση

Για τα ρουμπινί κυδώνια

Πλένουμε σκουπίζουμε και κόβουμε στα 4 τα κυδώνια που θα βάλουμε στην τάρτα μας. Καθαρίζουμε τη φλούδα και την καρδιά. Τα βάζουμε όλα σε κατσαρόλα μικρή με τη ζάχαρη και το νερό και αφήνουμε να πάρουν βράση. Χαμηλώνουμε την φωτιά ίσα που να κοχλάζει το σιρόπι και βράζουμε για περίπου 2 ώρες. Σε αυτή τη φάση έχει αρχίσει να παίρνει ελαφρύ κόκκινο χρώμα. Προσθέτουμε τον χυμό λεμόνι, τη φλούδα πορτοκάλι και την αρμπαρόριζα. Δυναμώνουμε λίγο τη φωτιά και συνεχίζουμε το βράσιμο μέχρι να κοκκινίσουν τα κυδώνια και να δέσει το σιρόπι. Αφαιρούμε αρμπαρόριζα και φλούδα.

Για την γλυκιά τάρτα

Σε ταψάκι βουτυρωμένο ή φόρμα δαχτυλίδι 24 εκ. ντύνουμε λαδόκολλα να εξέχει στα πλαϊνά. Αδειάζουμε μέσα τα κυδώνια στήνοντας σε σειρές με

την καμπύλη πλευρά να ακουμπάει στην λαδόκολλα. Φροντίζουμε να καλυφτεί η βάση με φρούτα χωρίς να μείνει πουθενά κενό. Περιχύνουμε με λίγο σιρόπι. Αν θέλουμε ρίχνουμε 2-3 κομματάκια μικρά βούτυρο για περισσότερη νοστιμιά.

Ανοίγουμε τα φύλλα στον πάγκο. Ένα ένα τα βουτυρώνουμε και πασπαλίζουμε λίγη ζάχαρη. Τα τσαλακώνουμε και τα βάζουμε αφράτα τσαλακωμένα στην επιφάνεια. Ψήνουμε στους 180°C σε καλά προθερμασμένο φούρνο στον αέρα, στη μεσαία σχάρα για περίπου 30', να ροδίσει το φύλλο.

Αφήνουμε να σταθεί το γλυκό για 10' κι έπειτα αναποδογυρίζουμε σε πιατέλα.

Σερβίρουμε με γιαούρτι ή χτυπημένη κρέμα. Απολαύστε το σχεδόν ζεστό, είναι μαγεία οι υφές οι γεύσεις και τα αρώματα. Απλό, οικονομικό και πολύ εντυπωσιακό.

Extra μυστικά

Για να γίνουν τα κυδώνια κόκκινα πρέπει να σιγοβράσουν για αρκετή ώρα.

Είναι σημαντικό τα φρούτα να είναι ώριμα, σφιχτά και χωρίς χτυπήματα. Αποφύγετε τα μαλακά κυδώνια γιατί υστερούν σε γεύση, υφή και αρώματα.

<https://www.argiro.gr/recipe/tarta-me-kudonia-kai-karamelomeno-fullo/>

Γλυκό του κουταλιού κυδώνι, από τον Γιώργο Τσούλη και το giorgostsoulis.com!

ΒΑΖΑ 4

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ 15Λ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ 1Ω 10Λ

ΒΑΘΜΟΣ ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ 1/5

ΥΛΙΚΑ

3 κιλά κυδώνια, καθαρισμένα και κομμένα σε στικ

1 κιλό ζάχαρη, κρυσταλλική

2 φύλλα αρμπαρόριζας

1 ξυλάκι κανέλας









150 γρ. αμύγδαλο, χωρίς φλούδα

400 ml νερό, χλιαρό

Χυμό από 1 λεμόνι

ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΑΞΙΑ

ανά μερίδα

 kcal	Θερμίδες	158	8%
	Λίπος	2g	3%
	Κορεσμένα	0g	0%
	Πρωτεΐνες	1.1g	2%
	Υδατάνθ.	57.3g	22%
	Σάκχαρα	25.2g	28%
	Αλάτι	0g	0.00%
	Ίνες	1.9g	8%



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ & ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1 Τοποθετούμε μία μεγάλη κατσαρόλα σε δυνατή φωτιά και ρίχνουμε μέσα τα κυδώνια, τη ζάχαρη και το νερό και τα αφήνουμε να πάρουν μία βράση.

2 Μόλις αρχίζει και κοχλάζει, τα βράζουμε για άλλα 30 λεπτά. Αν έχει βγάλει αφρούς, τους αφαιρούμε συνέχεια με μία τρυπητή κουτάλα.

3 Αμέσως μετά, ρίχνουμε την αρμπαρόριζα με την κανέλα, ανακατεύουμε με μία ξύλινη κουτάλα και βράζουμε για άλλα 30 λεπτά.

4 Έπειτα, ρίχνουμε τα αμύγδαλα και αφήνουμε το γλυκό μέχρι να δέσει.

5 Μόλις δέσει, ρίχνουμε το χυμό λεμονιού, ανακατεύουμε με μία ξύλινη κουτάλα και το αφήνουμε να κρυώσει πολύ καλά.

6 Τέλος, αφού κρυώσει το γλυκό, το αδειάζουμε σε βαζάκια και σερβίρουμε ή το διατηρούμε στο ψυγείο.

#tsoulotip: Βάζουμε το λεμόνι για να μην κρυσταλλώσει η ζάχαρη.

<https://www.giorgostsoulis.com/syntages/gluka/gliko-tou-koutaliou-kidoni>

Μαρμελάδα κυδώνι, από την αγαπημένη μας Ρένα Κώστογλου και το Koukoucook.gr!

ΥΛΙΚΑ-ΕΚΤΕΛΕΣΗ

3,5 κιλά καθαρισμένα κυδώνια

10,1/2 φλυτζάνια νερό

2625 γρ ζάχαρη

6 βανίλιες σκόνη

2 κουταλιές της σούπας γλυκόζη

χυμό από 3,1/2 λεμόνια

Καθαρίστε τα κυδώνια..

(Αν δεν τα βράσετε αμέσως βάλτε τα σε ένα κουβά με νερό και χυμό λεμόνι.)

Κόψτε τα σε χοντρά κομμάτια.



Βάλτε τα σε μεγάλη κατσαρόλα η σε 2 κατσαρόλες όπως έκανα εγώ ..

Για κάθε κιλό κυδωνιού μετρήστε 3 φλυτζάνια νερό..

Αφήστε τα να πάρουν μια βράση μέχρι να μαλακώσουν καλά (30 λεπτά περίπου).

Όσο πιο μεγάλα είναι τα κομμάτια των κυδωνιών τόσο πιο πολυ ώρα θέλουν.

Πάρτε το εργαλείο που λιώνουμε τις πατάτες για τον πουρέ και πιέστε τα κυδώνια να

λιώσουν. Εγώ δεν τα πολτοποιώ εντελώς αλλά αφήνω κομματάκια. (μου αρέσει να τα βρίσκω μετά μέσα στην μαρμελάδα) ..

Ρίξτε την ζάχαρη, τις βανίλιες και την γλυκόζη και αφήστε να βράσει το μείγμα σας

μέχρι να δέσει..

Εμένα μου πήρε μια ώρα περίπου με μέτριο βρασμό.

Ρίξτε στο τέλος τον χυμό λεμονιού.



Βάλτε την σε αποστειρωμένα βάζα ,κλείστε το καπάκι και γυρίστε τα ανάποδα.

Αφήστε τα έτσι μέχρι να κρυώσουν.

Κάθε φορά που θα ανοίγετε ένα βάζο διατηρήστε το στο ψυγείο μέχρι να το καταναλώσετε.

ΩΣ ΤΗΝ ΕΠΟΜΕΝΗ ΦΟΡΑ..

ΝΑ ΠΕΡΝΑΤΕ ΚΑΛΑ ΚΑΙ ΝΑ ΜΑΓΕΙΡΕΥΕΤΕ ΑΚΟΜΑ ΚΑΛΥΤΕΡΑ!

**(Επιμέλεια – Εκτέλεση συνταγής:Ρένα Κώστογλου)
(Φωτογραφίες :Ρένα Κώστογλου)**



<https://koykoycook.gr/?p=26936>

Τάρτα Brulee με κυδώνια, από το ionsweets.gr!

- Καραμελωμένη απόλαυση !!
- Προετοιμασία
- 20 Λεπτά
- Μαγείρ.
- 45 Λεπτά
- Ποσότητα
- 6 τάρτες
 - Επίπεδο

[Advanced](#)

Συστατικά

- **Για τη ζύμη**
- 460 γραμμάρια αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 280 γραμμάρια ανάλατο βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου
- 120 γραμμάρια άχνη ζάχαρη
- 2 αβγά
- 1 πρέζα αλάτι
- 1 πρέζα βανίλια
- **Για την κρέμα με τα κυδώνια**
- 400 γραμμάρια ξεφλουδισμένα και κομμένα σε φέτες κυδώνια
- 65 γραμμάρια χυμός λεμονιού
- 125 γραμμάρια καφέ ζάχαρη
- 4 αβγά
- 75 γραμμάρια βούτυρο, παγωμένο κομμένο σε μικρά κομμάτια
- 1 πρέζα αλάτι

Οδηγίες

- 1. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 170 βαθμούς.
- 2. Βάζουμε το βούτυρο, το αλάτι, τη ζάχαρη και τη βανίλια σε ένα μπωλ και τα χτυπάμε μέχρι να γίνουν ένα μείγμα αφράτο και χλωμό σε χρώμα.
- 3. Σπάμε τα αυγά σε ένα μπωλάκι και τα χτυπάμε ελαφρά.
- 4. Σιγά-σιγά προσθέτουμε τα αυγά στο μείγμα με το βούτυρο και ανακατεύουμε καλά.
- 5. Κοσκινίζουμε το αλεύρι πάνω από το μείγμα και χτυπάμε στο μίξερ σε αργή ταχύτητα. Μόλις γίνουν ένα σταματάμε.
- 6. Βάζουμε τη ζύμη σε μια επιφάνεια ελαφρώς αλευρωμένη και τη χωρίζουμε σε τετράγωνα μερίδες ανάλογα με τα φορμάκια που έχουμε χωρίς να τη ζυμώνουμε.
- 7. Βάζουμε τα κομμάτια ζύμης στο ψυγείο για μισή ώρα.
- 8. Μετά τα ανοίγουμε με τον πλάστη όσο χρειάζεται και απλώνουμε κάθε φορμάκι έτσι ώστε η ζύμη να καλύπτει τον πάτο και την περιφέρεια του.
- 9. Ψήνουμε τα φορμάκια με τη ζύμη για 25 λεπτά και έπειτα τα αφήνουμε να κρυώσουν εντελώς.
- 10. Για την κρέμα με τα κυδώνια, βάζουμε τα κυδώνια σε μια μικρή κατσαρόλα, γεμίζουμε με νερό και τα αφήνουμε να βράσουν μέχρι να μαλακώσουν.
- 11. Στραγγίζουμε τα κυδώνια από το νερό και τα κάνουμε πολτό.
- 12. Ετοιμάζουμε μπεν μαρί και αφήνουμε τον πολτό να διατηρείται ζεστός.
- 13. Χτυπάμε σε ένα μπωλ τα αυγά, τη ζάχαρη, το αλάτι και το χυμό λεμονιού.
- 14. Προσθέτουμε το μείγμα στον πολτό από κυδώνια ανακατεύουμε και μαγειρεύουμε για 20 λεπτά σε σιγανή φωτιά μέχρι να πήξει.
- 15. Προσθέτουμε το παγωμένο βούτυρο και ανακατεύουμε μέχρι να λιώσει και η κρέμα αποκτήσει μια γυαλιστερή υφή.
- 16. Αφήνουμε την κρέμα να κρυώσει εντελώς. Μοιράζουμε την κρέμα στα φορμάκια μας και αρτύζουμε με κρυσταλλική

ζάχαρη την επιφάνειά τους. Με ένα φλόγιστρο ζεσταίνουμε τη ζάχαρη μέχρι να γίνει καραμέλα.

- 17.Αφήνουμε να κρυώσουν πριν τις σερβίρουμε.
- Μερίδες : 6
- Έτοιμο σε : 120 Λεπτά

<https://ionsweets.gr/recipe-items/%CF%84%CE%AC%CF%81%CF%84%CE%B1-brulee-%CE%BC%CE%B5-%CE%BA%CF%85%CE%B4%CF%8E%CE%BD%CE%B9%CE%B1/>

Κυδωνόπαστο, από τις «Μαγερικές Διαδρομές»!

Ένα γλυκάκι που η εποχή του είναι κοντά στα Χριστούγεννα, έτσι λοιπόν εγώ το φτιάχνω μέσα σ αυτές τις άγιες μέρες.

Κυδωνόπαστο γνωστό από την αρχαία Ελλάδα ως μελίμηλον (μελίμηλον ονόμαζαν τα κυδώνια, τα μήλα, τα βερύκοκα και τα κίτρα). Έβραζαν λοιπόν τα κυδώνια με μέλι και έφτιαχναν μια πυκτή μαρμελάδα, που διαπίστωσαν οτι αυτή η πάστα κρατούσε πολύ καιρό χωρίς να χαλάει. Έτσι λοιπόν φτιάχτηκε το πρώτο κυδωνόπαστο, που αργότερα έγινε γνωστό στην Ευρώπη σαν cotignac.

Συστατικά

Φτιάχνει

80 τεμάχια

- κυδωνια,
- ζαχαρη,
- λεμονι,
- αρμπαρορυζα

Οδηγίες

1. Αφου πλυνουμε πολυ καλα τα κυδωνια, τα καθαριζουμε απ το φλουδι κι απ τα κουκουτσια και τα χοντρα μερη του φρουτου.
2. Κατοπιν τα δενουμε μεσα σε μια γαζα (φλούδια, κουκούτσια και χοντρά μέρη) και τα βραζουμε καλα, αφηνουμε στο τελος λιγο ζουμακι.
3. Πεταμε τη γαζα με τα κουκουτσια και σουρωνουμε το ζουμι που εβγαλαν απο σουρωτηρι που μεσα εχουμε βαλει κ μια πετσετα ετσι ωστε το σιροπι που θα παrouμε να ειναι πολυ καθαρο.
4. Ριχνουμε μεσα στο ζουμάκι τα κυδωνια και τα βραζουμε πολυ καλα.
5. Περναμε απο το μουλτι ή το μυλο του πουρε,κατοπιν μετραμε μια κουπα χυλο μια κουπα ζαχαρη και αρχιζουμε να βραζουμε το κυδωνοπαστο,στην αρχη σε μετρια φωτια για να μη πιασει και μετα σε σιγανη ανακατευοντας συνεχεια (κραταμε αποσταση ασφαλειας ετσι ωστε το φλιπ φλαπ του χυλου να μη μας καψει).
6. Μετα απο αρκετη ωρα βρασμου θα καταλαβουμε οτι εγινε οταν τραβηξουμε με την κουταλα μας στον πατο ενα διαδρομο και δεν ενωθουν γρηγορα τα δυο μερη του χυλου (προσοχη μη το παρακανετε και γινει καραμελα).
7. Στρωνουμε ενα ταψι με λαδοκολα και στρωνουμε με μια υγρη σπατουλα το κυδωνοπαστο.
8. Μολις κρυωσει το κοβουμε με μαχαιρι το οποιο βουταμε συχνα σε νερο,αφηνουμε να στεγνωσει 2-3 ημερες αναλογα με ποση υγρασια εχει και ποια εποχη ειναι.
9. Κατοπιν το βγαζουμε απ το ταψι και χορευουμε τα κομματακια μεσα σε ζαχαρη.
10. Ξαναπλυνουμε στο ταψι και το αφηνουμε αλλες 2 ημερες.
11. Τωρα ειναι επιτελους ετοιμο, το τυλιγουμε σε καραμελοχαρτα και στολιζουμε τις πιατελες μας.

Καλή επιτυχία!!

Κυδώνια ψητά με μέλι και μαυροδάφνη, από τη Μυρσίνη Λαμπράκη και το mirsini.gr!

Για το ψητό κυδώνι φούρνου υπάρχουν δεκάδες συνταγές και παραλλαγές. Η βασική συνταγή είναι εκείνη που η ξινούτσικη σάρκα του κομμένη στα δύο σιγοβράζει μέσα σε ένα μίγμα από γλυκό κόκκινο κρασί, ρακή, κανελογαρύφαλλα, μέλι ή ζάχαρη. Μια πιο περίπλοκη συνταγή είναι εκείνη όπου το φρούτο ψήνεται μέσα σε κρασί και μπαχαρικά μόνο που το εσωτερικό του γεμίζεται με ένα μείγμα από ξηρούς καρπούς και ζάχαρη!

Χρόνος προετοιμασίας:15 λεπ.

Χρόνος μαγειρέματος:1 ώρ. 30 λεπ.

Χρόνος αναμονής:

0 λεπ.

Βαθμός δυσκολίας

Εύκολο

Κόστος:12€, Οικονομική

ΥΛΙΚΑ

Για 8 άτομα

Για τη συνταγή

- 4 κυδώνια με τη φλούδα κομμένα οριζόντια στη μέση
- 1 κουτ. σουπ. γαρίφαλα ολόκληρα
- 1 1/2 φλιτζάνι μαυροδάφνη
- 1/2 φλιτζάνι κονιάκ ή λικέρ κεράσι
- 4 κόκκους μαστίχα
- 1 κουτ.γλυκ. κανέλα σκόνη
- 2 φλιτζάνια γιαούρτι στραγγιστό
- 8 κουτ. σουπ. γλυκό κουταλιού κυδώνι

Θρεπτικά συστατικά

(Χωρίς Γλουτένη)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Ζεσταίνετε το φούρνο στους 180 βαθμούς. Αφαιρείτε από τα κυδώνια τα κουκούτσια και την σκληρή καρδιά τους. Βάζετε τα κυδώνια σε πυρέξ με την κομμένη πλευρά προς τα κάτω. Σε κάθε κομμάτι καρφώστε με 2-3 γαρίφαλα.
2. Ζεσταίνετε το κρασί και το λικέρ και διαλύστε μέσα το μέλι, την μαστίχα και την κανέλα. Περιχύνετε με τη σάλτσα αυτή τα κυδώνια και ψήνετε για 1 1/2 ώρα περίπου στον φούρνο, περιχύνοντας συχνά τα κυδώνια με το σιρόπι κατά την διάρκεια του ψησίματος.
3. Αφήνετε τα κυδώνια να κρυώσουν και τα σερβίρετε σε μπολ με την κομμένη πλευρά προ τα επάνω, βάζοντας σε κάθε βαθούλωμα μερικές κουταλιές γιαούρτι και από πάνω μια κουταλιά κυδώνι γλυκό.

ΧΡΗΣΙΜΟ

Αν θέλετε πιο πυκνή σάλτσα αντικαταστήστε το κρασί με coca cola. Θα γίνουν ελαφρώς πιο σκούρα. Αν πάλι τα θέλετε πιο κόκκινα προσθέσετε μαζί με την μαυροδάφνη μια σταγόνα χρώμα ζαχαροπλαστικής.

<http://www.mirsini.gr/new/index.php/sintages/glika/eukola/recipe/359>

Ανάποδο κέικ με μήλα και

κυδώνια, από την Ιωάννα Σταμούλου και το sweetly!

Ανάποδο το λέω, αλλά μια χαρά στα ίσα του έρχεται αυτό το κέικ αφού ψηθεί. Κι από γεύση άλλο τίποτα! Πεντανόστιμο, ζουμερό και φρουτένιο με απίθανο άρωμα. Από τα καλύτερά μου!

Υλικά για ένα ταψάκι διαμ. 28εκ.

- 1 κυδώνι μέτριο
- 1 μήλο μεγάλο
- 50γρ. καστανή ζάχαρη
- 50γρ. βούτυρο

Για το κέικ

- 4 αβγά
- 300γρ. ζάχαρη καστανή
- 200γρ. γιαούρτι
- 250γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 2 κουτ. γλυκού μπέικιν πάουντερ
- 1 πρέζα αλάτι
- 1 καψουλάκι βανιλίνη
- 1 μήλο ξυσμένο
- 100γρ. ελαιόλαδο
- 100γρ. αμύγδαλα κοπανισμένα ή καρύδια



Εκτέλεση

1. Προθερμαίνετε το φούρνο στους 200°C. Λιώνετε το βούτυρο με τη ζάχαρη σε τηγανάκι. Κόβετε τα κυδώνια και τα μήλα στα 4 και μετά στα 8. Στη συνέχεια τα ξεφλουδίζετε κι αφαιρείτε τα κουκούτσια. Τα αραδιάζετε εναλλάξ σε ταψάκι ξεκινώντας από την περιφέρεια δημιουργείτε ένα στεφάνι γύρω γύρω. Στο τέλος καλύπτετε και το κενό του κέντρου του με 2-3 κομμάτια φρούτων. Περιχύνετε με το μείγμα του

βουτύρου και τα βάζετε να ψηθούν στον προθερμασμένο φούρνο για 15 λεπτά περίπου, μέχρι να μαλακώσει το κυδώνι.

2. Στο μεταξύ ετοιμάζετε το μίγμα του κέικ: Χτυπάτε στο μίξερ τα αβγά με τη ζάχαρη να αφρατέψουν καλά. Προσθέτετε το γιαούρτι συνεχίζοντας το ανακάτεμα. Χαμηλώνετε τη λειτουργία του μίξερ, ρίχνετε σταδιακά το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, τη βανίλια και το αλάτι και ανακατεύετε μέχρι το μίγμα να γίνει ομοιογενές. Ανακατεύετε μέσα και το τριμμένο μήλο και τέλος το λάδι και τα αμύγδαλα.
3. Βγάζετε προσεκτικά το ταψάκι από το φούρνο και ρίχνετε το μίγμα του κέικ πάνω από τα προψημένα φρούτα. Χαμηλώνετε τη θερμοκρασία στους 175° C και συνεχίζετε το ψήσιμο για περίπου 30-35 λεπτά ακόμη.
4. Ξεφουρνίζετε και μετά από λίγο αναποδογυρίζετε το κέικ σε πιατέλα. Αφήνετε να κρυώσει πριν σερβίρετε το κέικ.

<http://www.sweetly.gr/2016/03/anapodo-cake-me-mila-kai-kidonia/#more-5161>

Κυδώνι γλυκό κουταλιού, από την Ιωάννα Σταμούλου και το sweetly!

All time classic, το γλυκό κυδώνι είναι συνδεδεμένο με τα παιδικά μας χρόνια, με τη μυρωδιά της αρμπαρόριζας και με το καλό γιαούρτι. Αν και το μόνο που χρειάζεται από δίπλα είναι

ένα ποτήρι κρύο νερό. Άντε κι ένας ελληνικός καφές στο τσακίρ κέφι. Είναι από τα πιο εύκολα γλυκά κουταλιού και η αιτία να το φτιάξετε επειγόντως ακόμη κι αν δεν το έχετε επιχειρήσει ποτέ ως τώρα. Η μόνη δυσκολία -αν θα μπορούσαμε να τη χαρακτηρίσουμε έτσι- είναι στο καθάρισμα και στο κόψιμο που θέλει λίγη υπομονή. Και κοφτερό μαχαίρι. Εγώ καθάρισα τη φλούδα και τα κουκούτσια με κοφτερό μαχαιράκι και μετά τους έδωσα να καταλάβουν με το μεγάλο μαχαίρι του σεφ πάνω σε επιφάνεια κοπής. Στο τσακ μπαμ τα ψιλόκοψα τα κυδώνια. Ούτε που κατάλαβαν τι τους συνέβη...

Υλικά για 2 βαζάκια

- 1.200γρ. κυδώνια
- το χυμό ενάμιση λεμονιού
- 650γρ. ζάχαρη
- 400ml νερό
- 1 αστεροειδή γλυκάνισο (προαιρετικά)
- 1 βανίλια τα σποράκια ή 2 καψουλάκια βανιλίνη
- 100γρ. αμύγδαλα ασπρισμένα
- μερικά φυλλαράκια αρμπαρόριζα (προαιρετικά)



Εκτέλεση

1. Ρίχνετε το χυμό του ενός λεμονιού σε μπολ με κρύο νερό. Πλένετε και σκουπίζετε τα κυδώνια. Τα κόβετε στα 4 και μετά στα 8. Τα ξεφλουδίζετε και τα ρίχνετε στο μπολ με το νερό.
2. Με κοφτερό μαχαίρι αφαιρείτε προσεκτικά τα κουκούτσια και το σκληρό πυρήνα τους. Στη συνέχεια, κόβετε κάθε κομμάτι κυδώνι σε λεπτές φέτες και μετά σε μαστουνάκια. Μαζεύετε τα κουκούτσια και τα τυλίγετε σε ένα μικρό

κομμάτι ύφασμα βαμβακερό που δένετε με σπάγκο σαν πουγκάκι.

3. Σε μια φαρδιά κατσαρόλα ρίχνετε τα κυδώνια, τη ζάχαρη, το νερό, τη βανίλια και τον αστεροειδή και βράζετε για 2-3 λεπτά σε μέτρια φωτιά. Προσθέτετε το πουγκάκι με τα κουκούτσια και αφήνετε να πάρουν μια βράση.
4. Χαμηλώνετε τη φωτιά και σιγοβράζετε για 40 λεπτά περίπου, ανακατεύοντας τακτικά. Αφήνετε το γλυκό εκτός φωτιάς να ηρεμήσει και να κρυώσει. Σε αυτή τη φάση το γλυκό σας είναι ανοιχτόχρωμο. Όταν κρυώσει θα αποκτήσει εκείνο το κοκκινωπό χρώμα. Αφού κρυώσει το γλυκό ελέγχετε το σιρόπι του αν είναι σωστά δεμένο κι αν είναι στην ποσότητα που επιθυμείτε.
5. Αν είναι όλα όπως τα θέλετε, βάζετε ξανά την κατσαρόλα στη φωτιά, ρίχνετε το χυμό του μισού λεμονιού, τα ασπρισμένα αμύγδαλα και δίνετε μια τελευταία βράση στο γλυκό. Αν χρειάζεται επιπλέον σιρόπι, προσθέτετε λίγο νερό και βράζετε για 2 λεπτά ακόμα.
6. Κατεβάζετε την κατσαρόλα από τη φωτιά, πετάτε το πουγκάκι με τα κουκούτσια και τον αστεροειδή γλυκάνισο. Μοιράζετε αμέσως το γλυκό όπως είναι καυτό σε αποστειρωμένα βάζα, προσθέτοντας στο καθένα από ένα δύο φύλλα αρμπαρόριζας, αν έχετε και το επιθυμείτε.

<http://www.sweetly.gr/2016/10/kydoni-glyko-koutaliou/>

Τάρτα (ανάποδη) με κυδώνια,
από τη Ιωάννα Σταμούλου και

το sweetly!

Κυδώνι, το μήλο της Έριδας ή ένα από τα χρυσά μήλα των Εσπερίδων; Και τα δύο θα έλεγα. όμως εδώ τα υπέροχα κυδώνια γίνονται το κεντρικό θέμα μιας λαχταριστής τάρτας με βουτυράτη ζύμη. Την έφτιαξα στη λογική της τάρτ τατέν -κάτω το φρούτο πάνω η ζύμη δηλαδή – μόνο που αντί για σφολιάτα σκέπασα τα κυδώνια με ζύμη τάρτας. Και έγινε πραγματικά υπέροχη. Με εκείνο το χαρακτηριστικό άρωμα και το κοκκινωπό χρώμα των ψημένων κυδωνιών, ωραία τριφτή ζύμη και ισορροπημένη γλύκα. Το παγωτό βανίλια μόνο μου έλειψε στο σερβίρισμα αλλά το προσθέτετε και μόνοι σας.

Υλικά για μια ταρτιέρα διαμ. 24εκ.

Για τη ζύμη:

- 150γρ. [βούτυρο LURPAK](#) σε θερμοκρασία περιβάλλοντος κομμένο σε κυβάκια
- 300γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 80γρ. ζάχαρη άχνη
- 1 αβγό + 1 κρόκος

Για τη γέμιση

- 4 κυδώνια
- 1 λεμόνι το χυμό
- 50γρ. [βούτυρο LURPAK](#)
- 100γρ. ζάχαρη
- 1 καψουλάκι βανιλίνη ή τα σποράκια από $\frac{1}{2}$ λοβό φυσικής βανίλιας
- 1-2 κουτ. σούπας μέλι



Εκτέλεση

1. Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180° C. Βάζετε νερό κρύο σε μια λεκανίτσα και προσθέτετε το χυμό του λεμονιού. Κόβετε τα κυδώνια στα τέσσερα και μετά στα οκτώ. Τα καθαρίζετε από κουκούτσια και φλούδα και τα ρίχνετε στο νερό.
2. Όταν τελειώσετε με το καθάρισμα τα στραγγίζετε και τοποθετείτε τα κομμάτια των κυδωνιών ακτινωτά σε μια ταρτιέρα διαμέτρου 24εκ. Συμπληρώνετε το κενό στο κέντρο. Πρέπει να τα τοποθετήσετε σφιχτά το ένα δίπλα στο άλλο. Ανακατεύετε τα σποράκια της βανίλιας ή τη βανιλίνη με τη ζάχαρη και πασπαλίζετε τα κυδώνια στην ταρτιέρα. Προσθέτετε από πάνω τα κυβάκια του βούτυρου όσο πιο ομοιόμορφα γίνεται και βάζετε την ταρτιέρα στο

φούρνο να ψηθούν τα κυδώνια για ένα μισάωρο και να μαλακώσουν.

3. Στο μεταξύ ετοιμάζετε τη ζύμη της τάρτας. Κρατάτε λίγο αλεύρι στην άκρη και βάζετε στον κάδο του μίξερ όλα τα υπόλοιπα υλικά. Προσαρμόζετε το φτερό στο μίξερ και χτυπάτε τα υλικά στη μέτρια ταχύτητα μέχρι να ενωθούν. Προσθέτετε σταδιακά το αλεύρι που έχετε κρατήσει και όταν ενσωματωθεί σταματάτε τη λειτουργία του μίξερ και πλάθετε τη ζύμη σε μπάλα.
4. Την τοποθετείτε ανάμεσα σε δυο κομμάτια λαδόκολλας, την πατάτε με την παλάμη σας να ανοίξει λίγο και με τον πλάστη την ανοίγετε σε λεπτή ζύμη σε διάμετρο 1-2 δάχτυλα μεγαλύτερη από τη διάμετρο της ταρτιέρας. Την αφήνετε στο ψυγείο μέχρι να ψηθούν τα κυδώνια.
5. Βγάζετε την ταρτιέρα από το φούρνο, ξεκολλάτε το πάνω χαρτί από τη ζύμη, την αναποδογυρίζετε πάνω από τα κυδώνια και προσεκτικά αφαιρείτε και το δεύτερο χαρτί. Σκεπάζετε τα κυδώνια με τη ζύμη και σπρώχνετε τις άκρες της ζύμης να κλείσει μέσα της τις άκρες τους. Τρυπάτε με ένα πιρούνι τη ζύμη παντού και ξαναβάζετε την τάρτα στο φούρνο. Ψήνετε για 35-40 λεπτά ακόμη, μέχρι να ροδοκοκκινίσει και η τάρτα σας.
6. Ξεφουρνίζετε την τάρτα και την αναποδογυρίζετε μετά από 3 λεπτά σε πιατέλα. Περιχύνετε τα κυδώνια με το μέλι όσο ακόμα είναι ζεστή. Αφήνετε την τάρτα να κρυώσει πριν κόψετε κομμάτια και σερβίρετε. Μια μπάλα παγωτό βανίλια της ταιριάζει τόσο πολύ από δίπλα...!

<http://www.sweetly.gr/2016/10/tarta-anapodi-me-kydonia/>