

QUITTENMARMELADE

Lecker

HMAGAZIN



ZUBEREITUNG

Die Quitten mit einem Tuch abreiben, waschen und vierteln. Das Kerngehäuse entfernen, die Fruchtviertel in etwa 1 cm große Würfel schneiden und in einen Topf mit 1 Liter Wasser geben. Das Ganze etwa eine Stunde köcheln lassen, bis die Quittenwürfel weich sind. In der Zwischenzeit die Zitrone halbieren und entsaften.

Die weich gekochte Quitte nun in die Passiermühle füllen und in den zuvor genutzten Topf passieren. Zitronensaft sowie Zucker im Topf ergänzen, umrühren und 6 Minuten sprudelnd aufkochen. Dabei ständig umrühren. Dann die Gelierprobe machen und dazu einen Teelöffel Quittenmarmelade auf einen kleinen Porzellanteller geben. Die Masse sollte schnell abkühlen und dabei gelieren. Geliert die Masse nicht, die Quittenmarmelade nochmals 2 Minuten sprudelnd weiterkochen und die Gelierprobe wiederholen. Wenn diese erfolgreich war, die Quittenmarmelade auf saubere Gläser verteilen, diese verschließen und auf dem Deckel stehend abkühlen lassen.

TIPP

Die Quittenmarmelade versteht sich sehr gut mit Gewürzen. So gibt Zimt oder Muskatnuss ihr einen würzigen Akzent oder Chili den besonderen Schärfekick.

ZUTATEN

1000 g Quitten
400 g Zucker
1 Bio-Zitrone

UTENSILIEN

Passiermühle, Schneidebrett, Messer, mittelgroßer Topf, Zitruspresse, 8 Gläser mit Schraubdeckel mit 200 ml Volumen