

Quittenmus zubereiten

Quitten sind eher seltsame Früchte. Sie sehen aus wie eine Mischung aus Apfel und Birne. Um ein leckeres Quittenmus zubereiten zu können, müssen die Früchte weichgekocht werden. Einmal fertig, bricht es alle Geschmacksrekorde und lässt uns im 7. Quitten-Himmel schweben.



- » **PORTIONSGRÖßE:** Für 6 Weckgläser (290 ml)
- » **SCHWIERIGKEIT:** Leicht
- » **ZUBEREITUNGSZEIT:** 90 Minuten
- » **ERNÄHRUNG:** Vegetarisch
- » **KALORIEN / PORTION:** 382 Kalorien (Weckglas)
- » **GERICHT FÜR:** Dessert

Nährwertberechnung auf das Gesamte in Gramm bzw. Milliliter

Energie: 382 Kalorien | Fett: 2 g | Kohlenhydrate: 85 g | Eiweiß: 2 g | Ballaststoffe: 19 g | Zucker: 84 g

Zutaten:

2 Kilogramm **Quitten**
500 Milliliter **Apfelsaft**
300 Gramm **Zucker**
1 Bio **Zitrone**
1 Stück **Zimtstange**

Küchenhelfer:

Küchenmesser
Zitronenpresse
Schaumkelle
Pürierstab
Weckgläser mit Deckel 290 ml

So wird's gemacht:

ANLEITUNGEN:

Den Flaum der Quitten mit einer Bürste abreiben. Dann sie in einen großen Topf legen und mit Wasser bedecken. Auf den Herd stellen und bei geringer Hitze für etwa 20 bis 30 Minuten garen. In der Zwischenzeit ein Bio Zitrone ausdrücken.

Nachdem garen, die Quitten mit einer Schaumkelle aus dem heißen Wasser nehmen und abkühlen lassen. Im gekühlten Zustand schälen und kleine Quittenstücke in einen Topf schneiden.

Apfelsaft und den Saft einer Zitrone auf die Quittenstücke gießen. Mit einem elektrischen Pürierstab werden die Quittenstücke zusammen mit dem Apfelsaft und Zitronensaft püriert.

In das Quitten-Püree Zucker und eine Zimtstange hinzugeben. Alles zusammen aufkochen lassen. Die Hitze runterdrehen und zugedeckt etwa 30 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Gewürze entfernen und das fertige Quittenmus in sterile Weckgläser füllen.

Genießen!

Guten Appetit – Bon Appetit! ♥

Noch mehr leckere Rezepte auf: kleineprise.de