

Rezept

Quittenkonfitüre mit Zimt

Ein Rezept von Quittenkonfitüre mit Zimt, am 17.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|------------------------------|
| 2 kg Quitten | 1 Zimtstange |
| 2 Gewürznelken | 1 Bio-Zitrone |
| 500 g Gelierzucker 2 : 1 (oder 1 kg Gelierzucker 1 : 1 oder 300 g Gelierzucker 3 : 1) | Tee-Ei (oder Gewürzsäckchen) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 1,5 kg Konfitüre | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Von der Hälfte der Quitten mit einem Tuch den Flaum abreiben. Die Früchte mit einem großen schweren Messer grob zerschneiden, mit 1/2 l Wasser in einem Topf aufkochen. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 30 Min. kochen.
2. Ein Sieb mit einem angefeuchteten sauberen Küchentuch auskleiden und über eine Schüssel hängen. Die Quitten hineingießen, abtropfen und abkühlen lassen. Dann das Tuch zusammendrehen und den Saft komplett auspressen.
3. Die übrigen Quitten abreiben, vierteln und schälen. Die Viertel auf das Brett legen, das Kerngehäuse von beiden Seiten jeweils bis zur Mitte abschneiden und abheben. Das Quittenfleisch fein würfeln. Die Zimtstange in Stücke brechen und mit den Gewürznelken in ein Tee-Ei füllen.
4. Quitten mit dem Quittensaft abwiegen. Sie sollen ca. 1,1 kg wiegen. Ggf. noch etwas Wasser zufügen. Die Mischung mit den Gewürzen in einem großen hohen Topf verrühren und zum Kochen bringen. Die Früchte zugedeckt bei schwacher Hitze in ca. 30 Min. weich garen. Dann mit dem Kartoffelstampfer musig zerdrücken. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben. Den Saft auspressen.
5. Das Tee-Ei aus dem Topf nehmen. Den Gelierzucker, den Zitronensaft und die Schale unter das Quittenmus mischen, die Früchte unter Rühren zum Kochen bringen und bei starker bis mittlerer Hitze offen 4 Min. leicht sprudelnd kochen. Häufig umrühren.
6. Die Gelierprobe machen. Die Quittenkonfitüre abschäumen und in 6-8 vorbereitete Gläser füllen. Diese gleich verschließen und ca. 5 Min. auf den Kopf stellen.