Rezept

Quittenmarmelade

Ein Rezept von Quittenmarmelade, am 06.05.2024

Zutaten

- **1 kg** Quitten
- **400 g** Zucker
- **40 ml** Zitronensaft (Saft von 1 Zitrone)

Rezeptinfos

Portionsgröße ca. 1100 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Quitten mit einem Tuch gründlich abreiben, waschen, Stiel und Blütenansatz entfernen. Die Früchte in Stücke schneiden (am besten geht es mit einem Brotmesser). Die Quitten mit 1 l Wasser ca. 1 Stunde kochen, bis die Früchte beginnen zu zerfallen.
2. Die Quitten mit der Flüssigkeit durch ein Sieb streichen oder mit einem Passiergerät passieren.
3. 1 kg Püree abwiegen, mit dem Zitronensaft und dem Zucker mischen und aufkochen. Bei starker Hitze unter ständigem Rühren ca. 6 Minuten kochen lassen. Eine Gelierprobe machen. Geliert die Konfitüre noch nicht, 1-2 Minuten weiterkochen und die Gelierprobe wiederholen.
4. Die fertige Konfitüre in Gläser mit Schraubdeckel füllen und sofort verschließen.