

Rezept

Eingemachte Quitten in Gewürzsirup

Ein Rezept von Eingemachte Quitten in Gewürzsirup, am 28.06.2026

Zutaten

300 g Zucker	2 Zitronen (davon 1 Bio-Zitrone)
30 Gewürznelken	1 1/2 TL Zimtblüten
1 1/2 TL Pimentkörner	2 kg Quitten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Gläser (à 400 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min
Haltbarkeit Haltbarkeit: ungeöffnet mind. 1 Jahr

Zubereitung

1. Den Zucker mit 1,5 l Wasser aufkochen. Die Bio-Zitrone heiß waschen, die Schale sehr dünn abschneiden und in 3 cm lange Stücke teilen. Beide Zitronen auspressen, den Saft zur Zuckerlösung geben. Gewürze ebenfalls dazugeben und alles ca. 10 Min. kochen lassen.
2. Die Quitten waschen, den Flaum abreiben, Quitten vierteln. Die Kerngehäuse, Stiel- und Blütenansätze entfernen. Die Viertel in Spalten oder 3 cm große Stücke schneiden und in den Sirup geben. Einmal aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 45 Min. weich kochen. Den Backofen auf knapp 100° vorheizen, 2 l Wasser aufkochen.
3. Die Quittenstücke mit dem Sirup bis 3 cm unter den Rand in die Gläser füllen, verschließen. Das hohe Blech halb in den Ofen schieben (unten), die Gläser daraufstellen und das kochend heiße Wasser angießen. Das Blech ganz einschieben und die Ofentür schließen. Die Quitten ca. 45 Min. einkochen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Mit Schlagsahne und/oder Vanilleeis servieren.