Rezept

Quitten-Orangen-Konfitüre

Ein Rezept von Quitten-Orangen-Konfitüre, am 28.05.2025

Zutaten

- **1** unbehandelte Orange
- **1/2 l** Orangensaft
- **500 g** Quitten
- **5 g** Zitronensäure
- **1** Vanilleschote
- **4** Kardamomkapseln
- **250 g** Gelierzucker (3:1)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 GLÄSER à 1/4 L | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Orangenschale von 1/2 Orange dünn abschälen, Orange auspressen. Vanilleschote aufschlitzen. Alles mit 1/4 l Orangensaft und Kardamom in einen Topf füllen.

2. Quitten mit einem Tuch abreiben, waschen, vierteln, schälen, Kerngehäuse entfernen. Die Viertel würfeln, zum Orangensaft geben, aufkochen und in 10 Min. weich kochen.

3. Orangenschale, Vanilleschote und Kardamomkapseln herausnehmen. Quitten im Mixer fein pürieren. Das Püree mit dem restlichen Orangensaft und bei Bedarf etwas Wasser auf 1 l auffüllen. Mit dem Gelierzucker und der Zitronensäure mischen. Aufkochen und 4 Min. sprudelnd kochen lassen. In sterilisierte Twist-off-Gläser füllen und sofort verschließen.