Rezept

Quittenkompott mit Gewürzen

Ein Rezept von Quittenkompott mit Gewürzen, am 04.06.2025

Zutaten

- **2 kg** große, reife Quitten (aus Griechenland oder der Türkei)
- **8** Gewürznelken
- **1** Zitrone
- **400 g** Zucker
- **4** kleine Zimtstangen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 3 GLÄSER À 210 ML | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Die Quitten waschen, schälen und vierteln. Stiel- und Blütenansätze sowie die Kerngehäuse herausschneiden. In dem sehr festen Quittenfleisch geht das am besten mit einem Kugelausstecher. Die Zitrone auspressen.

2. Die Früchte in einen Topf geben, mit Zitronensaft übergießen, Zucker und Gewürze daraufgeben. Soviel Wasser aufgießen, dass es ca. 2 Fingerbreit über den Quitten steht. Alles gut durchrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

3. Die Quitten 20-30 Min. bei mittlerer Hitze weich kochen. Die Quittenstücke sofort in die gut gereinigten Gläser füllen. Den Saft noch einmal aufkochen und über die Quitten gießen, sodass sie bedeckt ist. Auf jedes Glas einen Teil der Gewürze füllen, dann sofort verschließen.