

Rezept

Quittenkonfitüre

Ein Rezept von Quittenkonfitüre, am 09.06.2026

Zutaten

- | | |
|----------------------------|---------------------------------|
| 1 kg Quitten | 2 EL Zitronensaft |
| 750 g Einmachzucker | Papier-Teefilter mit Verschluss |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 1 1/4 l | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Quitten waschen, Stiele und Blütenansätze entfernen. Die Früchte in Schnitze schneiden, Kerngehäuse entfernen, in Papier-Teefilter füllen und verschließen. (Die Kerngehäuse enthalten viel Pektin, wichtig fürs Gelieren!) Quitten und Kerngehäuse mit 1/2 l Wasser 40 Min. bei schwacher Hitze kochen, bis die Quitten beginnen zu zerfallen. Den Teefilter entfernen, die Früchte mit dem Sud pürieren.
2. 1 kg Fruchtpüree abwiegen und mit 750 g Zucker unter Rühren aufkochen, bei starker Hitze 10 Min. unter ständigem Rühren kochen lassen. Gelierprobe machen, Geliert die Konfitüre noch nicht, 2 Min. weiter kochen, Gelierprobe wiederholen.
3. Twist-off-Gläser mit der heißen Masse randvoll füllen und sofort verschließen.