

Rezept

Quittenmus

Ein Rezept von Quittenmus, am 18.04.2025

Zutaten

3 Quitten (ca. 400 g)	Saft von 1 Zitrone
1 Stück frischer Ingwer (ca. 2 cm)	70 g Zucker
200 ml Weißwein (ersatzweise frisch gepresster Orangensaft)	2 Msp. Zimtpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

Zubereitung

1. Quitten schälen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen, die Quittenviertel in ca. 2 cm große Stücke schneiden und sofort im Zitronensaft wenden. Ingwer schälen und fein würfeln. Den Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren und vorsichtig den Wein dazugießen (Achtung, es kann spritzen!). Quitten, Ingwer und Zimtpulver hinzufügen und zugedeckt bei mittlerer Hitze in 35-45 Min. weich garen. Nach Wunsch mit einem Kartoffelstampfer oder dem Pürierstab fein zerkleinern.