Rezept

Quittenmus mit Cranberrys

Ein Rezept von Quittenmus mit Cranberrys, am 21.05.2025

Zutaten

2 kg	Quitten
2	Zitronen
1/4 TL	gemahlene Nelken
200 g	Cranberries
400 g	Gelierzucker 2:1 (am besten in Bio-Qualität)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 9 Gläser à 210 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 20 kcal, 5 g KH

Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen. Quitten waschen, abtrocknen und nebeneinander auf das Blech legen. Im Ofen 45-60 Min. backen, bis sie weich sind. Abkühlen lassen, vierteln, Kerngehäuse und Blütenansatz entfernen. Die Früchte mit Schale in 2 cm große Stücke schneiden.

2. Cranberrys abbrausen und verlesen. Zitronen halbieren und auspressen. Quitten mit 250 ml Wasser in einen Topf geben, mit dem Stabmixer fein pürieren. Gelierzucker, Zitronensaft und Nelkenpulver unterrühren. Quittenmus aufkochen und bei mittlerer Hitze 2 Min. unter ständigem Rühren kochen lassen. Cranberrys unterrühren, weitere 3-4 Min. kochen. Gelierprobe machen.

3. Das fertige Quittenmus kochend heiß in die vorbereiteten Gläser füllen. Die Gläser sofort verschließen und auf den Deckeln stehend 5 Min. abkühlen lassen. Dann umdrehen.