

Quittenmus



Quittenmus eignet sich mit seinem bittersüßen Geschmack prima als Beilage zu Pfannkuchen, Waffeln und Kaiserschmarrn. Quitten sind sehr gesund, da sie sehr reich an Vitamin C und Kupfer sind. Daneben enthalten sie noch Thiamin (Vitamin B₁), Vitamin B₆, Magnesium, Kalium und Eisen.

Zutaten für 4 Gläser Quittenmus:

- 1 bis 1,2 Kg Quitten
- 200 ml Wasser
- 100 g Zucker
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Zimtstange
- 1 Vanilleschote
- 1 EL Zimtpulver (Ceylon)

Zudem benötigen Sie einen Pürierstab.

So geht's

Reiben Sie den weißen Flaum auf den Quitten mit einem groben Tuch ab. Waschen und schälen Sie anschließend die Früchte. Vierteln Sie anschließend die Früchte und entfernen Sie die Kerne mit dem Gehäuse.

Danach schneiden Sie die geschälten Quitten in Würfel.

Vermischen Sie das Wasser mit dem Zucker und dem Zitronensaft in einem Topf und fügen Sie die Zimtstange hinzu.

Schneiden Sie die Vanilleschote der Länge nach ein, kratzen Sie das Mark aus und geben beides in den Topf.

Geben Sie nun die Quittenstücke in den Topf, decken ihn ab und lassen alles kurz aufkochen.

Drehen Sie den Herd nun auf niedrige Temperatur und lassen die Quittenstücke 15-20 Minuten lang köcheln bis sie weich sind.

Entfernen Sie die Zimtstange und Vanilleschote und püriere die Quitten mit einem Pürierstab zu einem Mus.

Geben Sie nun noch das Zimtpulver hinzu und rühren das Quittenmus gut um.

Lassen Sie das Mus noch ca. 3 Minuten auf niedriger Temperatur köcheln.

Nun können Sie das fertige Mus entweder heiß servieren in die vorbereiteten Marmeladengläser füllen und luftdicht verschrauben.

Zubereitungszeit

- ca. 45 Min.