



Quittenmus

500 g Quitten (ganz)

3 EL Zitronensaft

150 ml Wasser

75 g Zucker

Die Quitten werden zuerst mit einem Tuch abgerieben um das Pelzige auf der Schale zu entfernen. Danach werden die Quitten entstielt und entkernt. In Spalten schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln.

Das Wasser wird mit dem Zucker aufgekocht, wer mag fügt etwas Zimt hinzu. Die Quittenstücke hinzufügen und bei kleiner Hitze unter Rühren weich kochen lassen. Das dauert etwa 10-12 Minuten.

Die weich gekochten Quitten werden durch ein Sieb passiert, wer hat nimmt eine Flotte Lotte, da geht es noch schneller. Das aufgefangene Mus in Marmeladengläser füllen.

Das Mus hält im Kühlschrank mindestens zwei Wochen. Wenn man es später genießen will, kann man das Quittenmus auch im Glas einfrieren. Dazu darf aber das Glas nicht bis zum Anschlag gefüllt sein.

