

# Rezepte

## Klassische Quitten-Marmelade

### Zutaten

- 1 kg Quitten
- 40 ml Zitronensaft
- 800 ml Wasser
- 450 g Gelierzucker
- Gewürze nach Belieben

### Zubereitung

Zunächst werden die Quitten abgerieben, die Blüten, Stiele und das Kerngehäuse entfernt und in kleine Stücke geschnitten. Die Früchte mit dem Zitronensaft und dem Wasser in einen großen Topf geben und unter ständigem Rühren im offenen Topf zum Kochen bringen. Anschließend bei kleiner Flamme im offenen Topf köcheln lassen, bis die Quitten weich sind (das kann dauern).

Nun alles pürieren und nach Wunsch mit Zimt, Vanille und gemahlene Nelken abschmecken. Mit dem Gelierzucker gut verrühren und 6 Minuten sprudelnd kochen lassen. Gelierprobe machen. Anschließend alles kochend heiß in Gläser füllen und gut verschließen.