

Quittenmarmelade



Zutaten:

1 kg Quitten
ca 750 g Gelierzucker

Zubehör:

Topf
Marmeladengläser mit Schraubverschluss
Sieb (am besten Edelstahl mit größeren Löchern)
Stampfer

Die Quitten waschen und vierteln. Das Kerngehäuse entfernen. Die Quitten in kleinere Stücke schneiden und mit Wasser weich kochen. Das Wasser verdampft dabei.

Den weichen Brei in das Sieb schütten, einen weiteren Topf darunter stellen. Dann mit dem Stampfer den Brei durch das Sieb drücken, bis nur noch die Schalen im Sieb übrig bleiben.

Die passierten Quitten nun zusammen mit Gelierzucker aufkochen lassen. Die Menge des Gelierzuckers hängt davon ab, ob Sie die Marmelade flüssiger oder fester haben möchten.

Am besten testen Sie das, wenn sie zwischendurch eine kleine Probe auf einen kalten Teller tropfen lassen. Je nach Konsistenz dann mit dem Befüllen der Gläser beginnen.

Die Gläser vorher mit klarem Wasser ausspülen. Die Gläser randvoll machen, sofort den Deckel schließen und das Glas auf den Kopf stellen. Dadurch entsteht ein Vakuum und verschließt das Glas luftdicht.