

# Quittenmus

Dieses Rezept Quitten- Mus ergibt ein im Geschmack vorzügliches selbst gemachtes Fruchtmus, ähnlich dem Apfelmus, nur mit dem unverkennbaren Geschmack nach frischen Quitten.

## Zutaten: für 3 - 4 Gläser

1000 g Quitten ungeschält  
gewogen  
275 - 300 ml Wasser  
100 g Zucker (6 gehäufte EL)  
1 - 2 EL Zitronensaft  
1 Zimtrinde oder ersatzweise  
etwas gemahlener Zimt  
1 Päckchen Vanillezucker (8g)



## Zubereitung:

Für die Zubereitung **Wasser, Zitronensaft, Zucker und Zimtrinde** in einen Topf geben.  
**Jede einzelne Quitte** zuerst **mit einem Tuch abreiben**, gleichzeitig den weißen Flaum an der Frucht entfernen.

Nun wieder immer nur eine **Quitte schälen**, (das geht mit einem Sparschäler besonders gut)  
Die Frucht halbieren, anschließend vierteln, mit einem Messer **sorgfältig das Kerngehäuse entfernen**, dabei auch die etwas harten Stellen unter dem Kerngehäuse wegschneiden.

Die Quitte in Würfel schneiden und sofort in das Zitronen- Zuckerwasser einlegen.

Die nächste Quitte schälen und ebenso verfahren, bis alle Quitten im Kochwasser liegen.

Den Topf mit einem Deckel zudecken und den ganzen Quitteninhalt **einmal aufkochen lassen**.

Anschließend die Quittenstücke, je nach Sorte, bei etwas zurück gedrehter Temperatur in **noch weiteren 15 – 20 Minuten weich kochen**.

Zuletzt ein Päckchen **Vanillezucker** in die heiße Fruchtmasse einrühren, **die Zimtrinde herausfischen**.

3 – 4 in heißem Wasser ausgespülte mittelgroße **Marmeladengläser** mit Schraubdeckeln neben die Kochstelle stellen.

**Die weich gekochten Quitten mit einem Stabmixer zu einem Quittenmus pürieren, nach persönlichem Geschmack eventuell noch mit etwas Zucker und Zimt zusätzlich verfeinern.** Das heiße Quitten- Mus in die Marmeladengläser einfüllen, den jeweils dazu gehörenden Deckel gerade aufsetzen und fest zuschrauben.

Anschließend **die Gläser für 5 – 10 Minuten auf den Kopf stellen**, danach wieder umdrehen und ganz auskühlen lassen.

## Tipp:

Quittenmus schmeckt sehr gut, wenn es zum Füllen von süßen Pfannkuchen, als Beilage zu Süßspeisen oder heißen Waffeln verwendet wird.

Besonders lecker schmeckt es auch, wenn man ein paar EL Quittenmus in Naturjoghurt oder Schlagsahne einröhrt.

Liebt man das Quitten- Mus etwas dünnflüssiger, kann man es mit etwas Apfel- oder Orangensaft verdünnen.

## Kalorienangaben

100 g Quittenmus haben ca. 60 kcal und 0,2 g Fett

