



Quitten-Apfelmus

Ein fruchtiges Apfel-Quittenmus aus frischen Quitten und Äpfeln und süßer Vanillenote selber einkochen.

etwa 7 Gläser (je 200 ml)

 etwas Übung erforderlich

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

700 g Quitten (vorbereitet gewogen)
200 ml Wasser
400 g Äpfel (vorbereitet gewogen) (z. B. Elstar oder Jonagold)
1 Dr. Oetker Bourbon Vanilleschote
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker Extra
2:1

Wie koche ich Quitten-Apfelmus?:

① Früchte vorbereiten:

Quitten mit einem Tuch trocken abreiben, um den Flaum zu entfernen. Quitten waschen, schälen, entkernen und achteln. Quitten mit dem Wasser in einem Kochtopf bei mittlerer Hitze 10 Min. dünsten. In der Zwischenzeit Äpfel schälen und achteln. Die Äpfel zu den Quitten geben und alles etwa 15 Min. weiterköcheln lassen, bis alles weich gekocht ist. Alles fein pürieren. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

② Quitten-Apfelmus kochen:

1200 g Fruchtmus abwiegen, evtl. mit Wasser auffüllen. Vanilleschote längs aufschneiden. Das Vanillemark mit einem Messer herauskratzen und zum Mus geben. Alles in einem Kochtopf mit Extra Gelierzucker gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Gelierprobe durchführen: 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen.



3 Quitten-Apfelmus in Gläser füllen:

Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Deckeln verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Damit die Quitten und die Äpfel bei der Vorbereitung nicht so braun werden, die fertigen Fruchtstücke in Zitronenwasser legen. Dafür 1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure in etwa 1 l Wasser auflösen.
- Süße Pfannkuchen oder Crêpes mit dem Quitten-Apfelmus servieren.
- Die Haltbarkeit beträgt etwa 6 Monate.

