

Quitten-Zwetschgen-Mus

Leckere herbstliche Marmelade - nicht nur zum Frühstück

etwa 7 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

___ bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

- 800 g Quitten (vorbereitet gewogen)
- etwa 400 ml Apfelsaft
- 450 g Zwetschgen (vorbereitet gewogen)
- 1 Dr. Oetker Vanilleschote
- 2 Zimtstange
- 1 Pck. Dr. Oetker Extra Gelierzucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure

1 Vorbereiten:

Quitten mit einem Tuch trocken abreiben, um den Flaum zu entfernen. Quitten waschen, schälen, achteln, entkernen und quer in Scheiben schneiden. 800 g Quittenstücke abwiegen, mit 400 ml Apfelsaft in einen Kochtopf geben und bei mittlerer Hitze etwa 15 Min. köcheln lassen. In der Zwischenzeit Zwetschgen waschen, entsteinen, in Stücke schneiden und 450 g abwiegen. Zu den Quitten geben und etwa 10 Min. weiterköcheln, bis alles weich ist. Die Fruchtmasse pürieren.

2 Zubereiten:

1300 g Fruchtmus abwiegen, evtl. mit Apfelsaft auffüllen und in einen großen Kochtopf geben. Vanilleschote längs aufschneiden, das Vanillemark mit einem spitzen Messer herauskratzen und zusammen mit der Schote und den Zimtstangen zum Fruchtmus geben. Alles mit Extra Gelierzucker und Zitronensäure gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen, Zimtstangen und Schote entfernen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Zwetschgen können Sie auch Pflaumen nehmen.

