

# Quittenkompott

Besonders lecker schmeckt Quittenkompott mit selbstgemachten Pfannkuchen oder Waffeln.

etwa 3 Gläser (je 370 ml)



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

- 1,2 kg Quitten (vorbereitet gewogen)
- 500 ml Wasser
- 1 Dr. Oetker Bourbon Vanilleschote
- ½ Pck. Dr. Oetker Gelierzucker Extra 2:1
- 50 ml Zitronensaft (4 EL)

## Wie mache ich Quittenkompott?:

### 1 Quitten vorbereiten:

Quitten mit einem Tuch trocken abreiben, um den Flaum zu entfernen. Quitten waschen und schälen. Die Früchte vorsichtig vierteln, das Kerngehäuse heraus schneiden und die Quitten grob zerkleinern. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

### 2 Quittenkompott kochen:

Quitten mit dem Wasser in einem Kochtopf mit Deckel bei mittlerer Hitze 25 Min. dünsten. Mit einem Pürierstab grob pürieren, so dass noch Stücke zu sehen sind. Vanilleschote längs aufschneiden. Das Vanillemark mit einem Messer herauskratzen, Mark und Schote zu den Quitten geben. Mit Gelierzucker und Zitronensaft gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Vanilleschote entfernen.

### 3 Quittenkompott in Gläser füllen:

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



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Damit die Quitten bei der Vorbereitung nicht so braun werden, die geschnittenen Fruchtstücke bis zum Kochen in Zitronenwasser legen. Dafür 1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure in etwa 1 l Wasser auflösen.
- Das Quittenkompott schmeckt lecker zu süßen Pfannkuchen oder Crêpes.
- Die Haltbarkeit in den Gläsern beträgt etwa 6 Monate.

