

Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

400 g Quitten
300 g Äpfel
300 ml Apfelsaft
500 g Gelierzucker (2:1)

Mein persönlicher Tipp

Frische heimische Quitten sind Ende September bis Anfang November erhältlich. Die Quitte ist mit Apfel und Birne verwandt und hat einen intensiven Duft. Durch den höheren Pektingehalt ist sie gut gelierfähig und ergibt in Kombination mit Äpfeln diese köstliche Marmelade.



Carina Laschober-Luif
Seminarbäuerin aus Pinkafeld

Apfel- Quittenmarmelade



Foto: Laschober-Luif - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Quitten und Äpfel (z.B. Boskop) schälen, entkernen und klein schneiden.
- Die Quitten und Äpfel mit dem Apfelsaft in einem Kochtopf zum Kochen bringen und ca. 5-10 Minuten köcheln lassen (die Quitten sollen noch halb fest sein, sodass sie sich noch nicht mit einer Gabel zerdrücken lassen).
- Die Masse pürieren und den Gelierzucker dazugeben und unter ständigem Rühren fünf Minuten kochen lassen.
- Die heiße Marmelade in vorbereitete Gläser füllen, fest verschließen und für ca. 10 Minuten auf den Deckel stellen.

Quellen:



Carina Laschober-Luif:
Rezept aus Bäuerinnenkochkurs