

Quittenkonfitüre mit Vanille

Zutaten (für 2 Gläser von je ca. 2 dl)
Vor- und zubereiten ca. 40 Min.

3 dl Wasser

½ Zitrone, nur Saft

700 g Quitten

1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt

300 g Zucker

1. Wasser und Zitronensaft in eine Pfanne giessen. Unter fließendem Wasser den Flaum der Quitten entfernen, schälen, achteln, entkernen (ergibt ca. 500 g), sofort begeben, aufkochen, zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. kochen. Früchte ohne Flüssigkeit durchs Passe-vite treiben. Mus zur Flüssigkeit zurück in die Pfanne geben.
2. Vanillestängel und Zucker begeben, unter Rühren aufkochen, unter ständigem Rühren ca. 10 Min. sprudelnd kochen. Vanillestängel entfernen. Evtl. Schaum abschöpfen.
3. Gelierprobe siehe Tipp. Konfitüre siedend heiss bis knapp unter den Rand in die sauberen, vorgewärmten Gläser füllen, sofort verschliessen. Gläser mit Schraubdeckel kurz auf den Kopf stellen, auf isolierender Unterlage auskühlen.

Passt zu: Käse, geräuchertem Lachs, Schweinefleisch, Weisswürsten.

Haltbarkeit: Kühl und dunkel ca. 12 Monate. Einmal geöffnet das Glas im Kühlschrank aufbewahren, Konfitüre rasch konsumieren.

Tipp: Wenig heisses Gelee auf einen Teller geben, auskühlen. Fliesst es nicht mehr und bildet sich nach kurzer Zeit eine feine Haut, ist die richtige Konsistenz erreicht. Andernfalls Gelee kurz weiterkochen, erneut testen.

