



Quitten-Apfel-Konfitüre

★★★★

Marmelade & Konfitüre

Vorbereitungszeit: 30 Min. **Kochzeit:** 4 Min. **Gesamtzeit:** 34 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** ca. 8 Gläser á 250ml **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

800 g Quitte(n)
400 g Äpfel
1 Pck. Vanillezucker
1 Msp. Korianderpulver
500 g Gelierzucker 2:1
1 Msp. Zimtpulver
400 ml Apfelsaft

ZUBEREITUNG

Quitten und Äpfel waschen und schälen. Das Kerngehäuse entfernen, dabei bei den Quitten auch die harten Teile unter dem Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden.

Beides mit dem Apfelsaft in einen Topf geben, mit wenig Temperatur köcheln lassen, bis das Obst weich ist. Evtl. noch etwas Apfelsaft zugeben, damit es nicht anbrennt. Fruchtmasse pürieren.

Koriander, Zimt, Vanillezucker und Gelierzucker zugeben und alles gut vermischen.

Unter Rühren aufkochen und 3 - 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei immer wieder umrühren. Vom Herd nehmen. Heiß in gut gespülte Gläser füllen, verschließen und abkühlen lassen.