



Quittenkonfitüre mit Vanille Für 2 Gläser von je 2dl

3dl Wasser Halbe Zitrone, nur den Saft	in eine Pfanne giessen
700g Quitten	mit einem Tuch abreiben, schälen, achteln, Kerngehäuse entkernen, ins Wasser geben, aufkochen, zugedeckt bei mittlere Hitze ca. 10Min. kochen. Früchte ohne Flüssigkeit durchs Passe vite treiben. Mus zur Flüssigkeit zurück in die Pfanne geben.
1 Vanillestängel	Längs aufschneiden, Samen ausgekratzt
300g Zucker	beigeben, unter Rühren aufkochen, unter ständigem Rühren ca. 20Min. Sprudelnd kochen. Vanillestängel entfernen. Evtl. Schaum abschöpfen. 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 Unterlagen abkühlen.
Für pikante Quittenkonfitüre	Konfitüre zubereiten wie oben, Statt Vanillestängel 2EL scharfen Senf & folgende Gewürze nach belieben verwenden; Kardamom, Pfeffer, Kreuzkümmel.

En Guete

wünscht Ihnen das Paracelsus-Küchenteam