

Quittensirup

Für ca. 8 dl

1 kg Quitten
7 dl Wasser

500g Rohrohrzucker
Saft von 1 Zitrone

1 Kg Quitten mit einem Tuch gut abreiben, Fliege entfernen, Früchte Achteln in eine Pfanne geben. Zudecken, aufkochen, ein paar Minuten kochen lassen. Von der Platte nehmen, wie folgt abtropfen lassen:

Quitten und Saft durch Kaffeefilter oder durch ein mit einem feinen Tuch ausgelegtes Sieb giessen, abtropfen lassen. Quitten nicht ausdrücken, der Sirup wird sonst trüb.

Quittensaft zurück in die Pfanne giessen. Den Rohrohrzucker & Zitronensaft begeben, aufkochen. Eventuell Schaum abschöpfen.

In saubere, heiss vorgespülte Flaschen abfüllen, zuschrauben, kurz umdrehen um allfällige Bakterien abzutöten, dann auskühlen lassen.

En Guete

wünscht Ihnen das Paracelsus-Küchenteam

