

Apfel-Quitten-Konfitüre mit Zitronengras



Zutaten:

1 kg Gelierzucker oder 500 g Gelierzucker 2:1
400 g Quittensaft
600 g säuerliche Äpfel (z.B. Boskop, Pinova, Elstar)
2 Zitronen
1 Zitronengras



Zubereitung

Die Quitten waschen in kleine Stücke schneiden und mit dem Entsafter entsaften. Einige Stunden zum Abtropfen stehen lassen.

Die Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch würfeln. 400 g Quittensaft abmessen und in einen Topf geben, 600 g Apfelwürfel dazugeben. Zitronensaft auspressen und mit dem Gelierzucker unter die Saft- u. Fruchtmasse mischen.

Das Zitronengras waschen, trocknen und fein gehackt zur Apfelmischung geben. Alles bei starker Hitze unter Rühren zum Kochen bringen und ab diesem Zeitpunkt gemessen, bei mittlerer Hitze etwa 4 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen.

Die Gelierprobe machen (s.u.). Die Konfitüre heiß in saubere Gläser füllen und sofort verschließen.

Tipp: Damit Sie sicher gehen können, dass die Konsistenz der Konfitüre richtig ist, sollten Sie eine Gelierprobe machen. Dafür 1 Teelöffel von der Konfitüre auf einen kühlen Teller geben. Geliert die Masse schnell – etwa innerhalb 1 Minute – ist sie ausreichend fest.

Möglichkeit wenn Sie keinen Entsafter haben:

Klein geschnittene Quitten in wenig Wasser weich kochen? Vorsicht, brennt leicht an. Einige Stunden stehen lassen, zum Abtropfen in ein Sieb schütten.

Tipp:

Da Äpfel das Reifegas Äthylen abgeben, sollte man sie auf keinen Fall mit anderem Obst oder Gemüse lagern. Für den Wintervorrat ist es empfehlenswert, Äpfel in Folienbeuteln einzulagern. Da diese Wasserundurchlässig sind, schrumpfen die Äpfel nicht. Damit das entstehende Kohlendioxid entweichen kann, werden nach 2 Wochen Löcher in die Beutel gestochen.