Quittenmus

Mit dem Rezept für Quittenmus lässt sich ein leckeres Dessert zaubern, das fruchtig, frisch und süß schmeckt. Gleich ausprobieren und schlemmen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

400 g	Quitten
1 Stk.	Zitrone
1 Stk.	Frische Ingwerwurzel (ca. 2 cm)
70 g	Zucker
200 ml	Weißwein (alternativ frisch gepresster Orangensaft)
2 Messerspitzen	Zimt

Zubereitung

1. Für das **Quittenmus** als Erstes die Quitten schälen, vierteln und die Gehäuse entfernen.

2. Die Quitten in etwa zwei zentimetergroße Stücke schneiden und den Saft der Zitrone darüber auspressen. Die Früchte in dem Zitronensaft wenden, bis die kompletten Oberflächen bedeckt sind.

3. Nun den Ingwer schälen und in feine Würfel hacken.

4. Zucker in einen Topf geben, erhitzen und karamellisieren lassen. Mit Wein ablöschen und Ingwer, Quitten und Zimtpulver zugeben. Bei mittlerer Hitze abgedeckt für eine gute Halbe-, bis Dreiviertelstunde köcheln lassen.

5. Topf vom Herd nehmen und alles mit einem Pürierstab gut durchpürieren. Das Mus in Dessertgläser füllen, abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Das Quittenmus kann ganz kalt oder noch lauwarm serviert werden. An heißen Tagen erfrischt es herrlich, wenn es eiskalt serviert wird. Im Winter wärmt es Magen und Seele, wenn es lauwarm serviert wird.