

Quittenkompott

Mit dem Rezept für ein Quittenkompott lassen sich die leckeren Quitten zu einem besonders schmackhaften Mus verarbeiten, welches herrlich erfrischend schmeckt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

600 g	Quitten
0.5 Stk.	Zitronen
80 g	Zucker
0.5 Stangen	Zimt
100 ml	Wasser

Zubereitung

1. Für das **Quittenkompott** zuerst die Quitten waschen und mit einem Küchentuch trocken reiben. Anschließend die Stiel- und Blütenansätze, sowie die Kerngehäuse entfernen, die Quitten dann mit einem scharfen Messer in sehr kleine Würfel schneiden.
2. Die Quitten in einen Topf geben und die Schale der Zitrone darüber reiben. Eine Hälfte der Zitrone in den Topf pressen, dabei aufpassen, dass keine Kerne in den Topf gelangen.

3. Wasser, Zucker und die halbe Zimtstange zufügen und alles zum Kochen bringen.
4. Gut durchrühren, die Temperatur auf mittlere Hitze reduzieren, den Topf mit einem Deckel abdecken und das Kompott für etwa dreißig bis vierzig Minuten köcheln lassen. Dabei mit einem Messer immer wieder in die Früchte stechen und schauen, ob sie schon weich sind, je nach Reife der Quitten kann dies nämlich variieren. Sobald die Quitten weich sind, den Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Die Zimtstange aus dem Kompott nehmen und alles nochmals gut durchrühren.
5. Das Quittenkompott in Dessertgläser abfüllen und bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp

Das Quittenkompott passt sehr gut zu verschiedenen Kuchen, kann aber auch zusammen mit Schlagobers serviert werden. In das Kompott lassen sich auch verschiedene weitere Früchte einbringen, einfach ausprobieren.