

Quittensirup

Quittensirup schmeckt mit Wasser verdünnt, aber auch im Sekt Glas vermischt.

Verfasser: kochrezepte.at

Gesamtzeit: 0 min



Zutaten

| | |
|-------|-------------------------|
| 1 kg | Quitten |
| 500 g | Zucker |
| 75 ml | Frischen Zitronensaft |

Zubereitung

1. Die Zubereitung von **Quittensirup** dauert nicht lange. Quitten schälen, entkernen und in einem Topf unter ständigem Rühren langsam erwärmen.
2. Aufkochen lassen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Die Fruchtmasse durch ein Sieb passieren, den Saft auffangen und zurück in den Topf geben.
3. Erneut aufkochen lassen und dann bei geringerer Hitze einkochen lassen.
4. Wenn die Masse auf die Hälfte reduziert ist, den Zucker dazugeben und kräftig umrühren, bis er sich aufgelöst hat.
5. Saft in Flaschen füllen und gut verschließen. An einem dunklen, kühlen Ort lagern und erst dann genießen. Der Quittensirup ist so einige Monate haltbar.

Tipp

Das Quittensirup bei Bedarf mit kaltem Wasser 1-3 verdünnen und servieren.