# Selbstgemachter Quittensirup

Selbstgemachter Quittensirup ist ideal zum Mischen mit sprudelndem Mineralwasser. Auch bei Kindern sehr beliebt! Einfach mal probieren und genießen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 45 min

**Ruhezeit:** 2,0 h

**Gesamtzeit:** 3,3 h



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 kg | Quitten |
| 1 l | Wasser |
| 200 g | Zucker |
| 1 Stk. | Bio-Zitrone |

## Zubereitung

1. Für den **selbstgemachten Quittensirup** zuerst die Glasflaschen für den Sirup heiß auswaschen, umgedreht stehen und austrocknen lassen. Die Quitten kräftig abreiben, bis der ganze Flaum entfernt ist. Die Früchte dann waschen, vom Stiel und Blütenansatz befreien und trocken reiben. Nun die Quitten in kleine Stücke schneiden.

2. In einen Topf Wasser geben, die Fruchtstücke hineingeben und zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und 45 Minuten köcheln lassen. Danach den Topf vom Herd nehmen und mindestens 2 Stunden erkalten lassen.

3. Nach dieser Zeit die Früchte abgießen und durch das Sieb streichen. Es soll so viel Saft wie möglich durchgepresst werden. Danach die Flüssigkeit noch mal filtern. Hierzu am besten ein frisches Tuch in ein Sieb legen, die Flüssigkeit hineingießen und den klaren Saft auffangen.

4. Jetzt die Zitrone halbieren und auspressen. Den Zitronensaft zusammen mit dem Saft der Quitten vermischen und Zucker zugeben. Dieses Gemisch abermals aufkochen und circa 10 Minuten sprudelnd kochen. Wichtig ist hierbei das Ständige umrühren. Die Flüssigkeit wird dadurch dickflüssiger.

5. Nun mit Hilfe eines Trichters den Sirup in die Glasflaschen füllen und fest verschließen.

## Tipp

Der selbstgemachte Quittensirup ist nicht nur prima dazu geeignet ihn selbst zu genießen, auch als Geschenk kommt er immer gut an. Der Sirup schmeckt hervorragend als Schorle, im Prosecco oder über einem Dessert. Aber auch in Suppen macht er sich einfach gut. Kühl und dunkel gelagert hält der Sirup circa ein Jahr.