Zierquittenmarmelade von Maria Althaus

Die Zierquitten von einem Strauch werden nach der Ernte ca. 4 Wochen kühl gelagert. Danach geschält, halbiert, geviertelt und die Kerne – das sind ganz viele- entfernt. Der Topfboden wird mit Wasser bedeckt und dann die Früchte hoineingegeben.

Ca. eine halbe Tonkabohne reiben, mitkochen für ca. 20 Min.

Nun mit dem Zauberstab pürieren. Evtl. Flüssigkeit zugeben.

Aufkochen lassen.

Danach 3 zu 1 Gelierzucker, (fast die ganze Tüte nach Gefühl) 4 x Vanillinzucker, gemahlenes Anis, etwas Zimt, evtl. noch Wasser oder echten Quittensaft.

Nun mehrere Minuten kochen und heiß in die sauberen und heißen Gläser füllen.

Sehr lecke. Leicht säuerlich.

Eure Maria Althaus.

Ergibt ca. 21 Minigläser.