

Apfel-Quitten-Marmelade:

Von Alexandra Wagner

1,2 kg Quitten und Äpfel gemischt,
1 Zimtstange,
5-6 Gewürznelken,
¼ L Wasser,
¼ L Rotwein,
1 kg Gelierzucker oder Gelierhilfe nach eigenem Ermessen

Die Zeit der Geschenke rückt näher und Selbstgemachtes ist meist sehr beliebt! Für meine weihnachtliche Apfel-Quitten-Marmelade werden zuerst ca. 1,2 kg Quitten und Äpfel gemischt zu ungefähr gleichen Teilen, gut gereinigt und grob gerieben. Dann fügt man das Wasser hinzu sowie die Zimtstange und die Gewürznelken und bringt das ganze unter mehrmaligem Rühren zum Kochen. Wenn die Quitten sehr mehlig und gehaltvoll sind, kann man ruhig noch einen Schluck Wasser hinzugeben, damit auch nichts anbrennt.

Anschließend rührt man den Gelierzucker und den Rotwein ein und kocht das Ganze zu einer leckeren Marmelade ein. Diese wird zum Schluss noch heiß in vorbereitete Einmachgläser abgefüllt.

Ich wünsche Gutes Gelingen!