

Hier und heute



Quittenmarmelade mit Orange und Ingwer

Julia Floß macht fruchtige Quittenmarmelade mit Orangensaft und einer Ingwer-Note. Perfekt als winterlicher Aufstrich.

Rezept

Quittenmarmelade mit Orange und Ingwer

von Julia Floß

Zutaten

- 1 kg Quitten
- 1 Zitrone (Saft)
- 250 ml Orangensaft (frisch)
- 1 Vanilleschote
- Schale einer Orange
- Wasser
- 500 g Gelierzucker
- 300-500 ml Orangensaft (frisch)
- 2 cm frischen Ingwer

Zubereitung

Quitten mit einem groben Tuch abreiben, um den Flaum auf der Schale zu entfernen. Quitten waschen, schälen, vierteln, das Kerngehäuse herauschneiden und die Quitten in kleine Stücke schneiden.

Die Zitrone auspressen und den Saft mit Wasser in einer Schüssel mischen. Quittenstücke sofort ins Zitronenwasser geben, damit sie nicht braun werden.

250 ml frisch gepressten Orangensaft zusammen mit dem Mark der ausgekratzten Vanilleschote und der Orangenschale in einen großen Topf geben. Die Quittenstückchen dazugeben und mit Wasser auffüllen, bis die Früchte bedeckt sind. Quitten circa 15-20 Minuten weich kochen.

Vanilleschote und Orangenschale herausfischen und die Masse anschließend fein pürieren. Gelierzucker und 300-500 ml frischen Orangensaft hinzufügen. Ingwer schälen und in den Topf reiben. Die Marmelade zum Kochen bringen und 3-4 Minuten sprudeln kochen lassen. Quittenmarmelade in heiß ausgespülte, sterile Schraubgläser füllen und direkt fest verschließen. Marmelade verschlossen, kühl und dunkel aufbewahren.