



## Quittenmarmelade

Ayva Reçeli



1 kg Quitten  
5 Gläser Zucker  
Eine ausgepresste Zitrone  
3 Gläser Wasser

- # Die Quitten waschen, schälen und in vier teilen, entkernen und danach je nach Wunsch zuschneiden.
- # In einen Topf die Quitten geben und 3 Gläser Wasser einfüllen.
- # Wenn die Quitten weichgekocht sind Zucker hinzugeben.
- # Die Quitte zusammen mit dem Zucker köcheln lassen bis es an Konsistenz gewonnen hat, dann Zitronensaft hinzugeben.
- # Zusammen mit dem Zitronensaft weitere 5 Minuten köcheln lassen und dann vom Herd nehmen.
- # Die Marmelade im Topf abkühlen lassen, in trockene und saubere Marmeladengläser umfüllen und den Deckel gut verschließen, dunkel und trocken aufbewahren.

Tipp: Damit die Farbe der Quittenmarmelade noch rosalicher wird, sollten die Quitten noch länger gekocht werden bevor Zucker hinzugegeben wird.