

Quittenmus

GESUNDES GLÜCK IM HERBST



01

Quitten waschen und Pelz mit einem Tuch abreiben

02

Früchte Vierteln und alles in einem großen Topf weich köcheln lassen

03

Etwas Zimt, Kardamom und Piment zugeben

04

Nach weiteren 15 Min. die Masse durch einen groben Sieb drücken

02

In einem sep. Topf mit Zucker (1/3 der Masse) aufkochen und dann in abgekochte Gläser füllen

Guten Appetit