

Quitten-Apfelmus

ca. 4 Gläser (je 350 ml)    gelingt leicht  bis zu 20 Min.



Zutaten:

Quitten-Apfelmus:

700 g Quitten
200 ml Wasser
400 g Äpfel, z. B. Elstar
1 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste
1 Pkg. Dr. Oetker Extra Gelierzucker 2:1 (500 g)

1 Quitten-Apfelmus:

Von den Quitten den Flaum mit einem Tuch abreiben. Die Quitten waschen, schälen, entkernen und achteln und mit Wasser bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. dünsten. Die Äpfel zu den Quitten geben und ca. 15 Min. weiterköcheln lassen, bis alles weich gekocht ist. Das Ganze fein pürieren.

2 Vom Fruchtmus 1200 g abwiegen und ev. mit Wasser ergänzen. Die Vanillepaste dazugeben und unter Rühren zum Kochen bringen.

Einkochzeit: ca. 3 Minuten

3 Das heiße Mus randvoll in Gläser füllen und verschließen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Damit Quitten und Äpfel bei der Vorbereitung nicht braun werden, die Fruchtstücke in Zitronenwasser legen. Dafür 1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure (5 g) in ca. 1 l Wasser auflösen.
- Das Quitten-Apfelmus zu süßen Palatschinken oder Crêpes servieren.
- Das Quitten-Apfelmus ist ca. 6 Monate haltbar.