

Quittenkompott

¾ kg- 1 kg Quitten

Wasser

3 –4 El Zucker

Quitten in lauwarmem Wasser waschen.
Stiel und Blüte entfernen. Quitten schälen,
in Viertel oder Achtel schneiden und das
Kerngehäuse entfernen.

Quitten in einen Topf geben, mit Wasser
Bedecken, Zucker zugeben und **ankochen**.

Je nach Festigkeit und Stückgröße

45-60 Minuten fortkochen und in der
Nachwärme fertig garen.

Veränderung:

- **Quittenmus**
- Das Kompott pürrieren und nach belieben
- **mit Apfelmus mischen**