



Eingelegte Quitten

Zutaten

- 1,5 kg Quitten
- 2 EL Salz
- 400 g Zucker
- 3 EL Zimt
- 16 Pfefferkörner
- 800 ml Wasser
- 4 EL Essig-Essenz, 25 %
- 8 Trockenpflaumen

Zubereitung

Die Quitten, waschen, entkernen, evtl. schälen und in kleine Stücke schneiden. Eine Schüssel mit Wasser füllen, das Salz einrühren und die Quitten einlegen, damit sie sich nicht verfärben.

Den Zucker mit dem Zimt, Pfeffer, Wasser und Essig-Essenz aufkochen, dann die abgetropften Quittenstücke und Trockenpflaumen etwa 10 Minuten weich kochen. Die Quitten mit einer Schöpfkelle rausnehmen und in Gläser füllen.

Den Sud zur Hälfte einkochen lassen und über die Quitten gießen. Je Glas 4 Pfefferkörner und 2 Trockenpflaumen hinzugeben und die Gläser gut verschließen. Kühl und trocken lagern.

Passt perfekt zur würzigen Käseplatte!