

DULCE DE MENBRILLO

Membrillo 1 kg = Quitten

Azúcar 1 kg = Zucker

Die Quitten gut waschen. Längs in 2 Teile schneiden und in einem Topf mit viel Wasser auf starke Flame ca. 20 Minuten kochen bis sie gut weich sind.

Aus dem Wasser rausholen und die Kerne und das Herz rausholen und ohne sie zu schälen pürieren.

Durch ein Sieb passieren und dann der Püree Wiegen.

Genau soviel Zucker wie das Püree wiegt in einen Topf mit dem Püree zum Kochen bringen.

Die Kochplatte auf Minimum runter schalten und vorsichtig mit einem Holzlöffel rühren (Vorsicht es spritzt) für ca. 15 bis 17 Minuten.

Ich habe es so gemacht, dass ich Gläser mit Schraubverschluss in verschiedene Größen (Gurkenglas, Wurstgläser, etc.) abgekocht habe und bis zum Rand mit den Menbrillo gefüllt habe. Dann die Gläser auf dem Kopf stellen bis abgekühlt sind. So hält sich der Menbrillo Jahre lang.

Es lohnt sich mehrere Kilos davon zu machen. Jetzt im Herbst, ist ja die Zeit der Quitten und viele Leute haben die Bäume im Garten und da sie nicht wissen was sie damit machen sollen, verschenken gegen wenig Geld die Früchte.

Zum Frühstück auf frischen Brötchen!!! Lecker!
Auch zum Verschenken sehr geeignet!

Guten Appetit!