

Quitten in Rum

Kategorien: Konserve, Eingelegt, Alkohol, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Quitten
500	Gramm	Zucker
700	ml	Rum

Anleitung:

Die reifen Quitten duenn schaelen, vierteln, entkernen und in 2 cm dicke Schnitze schneiden. Mit dem Zucker vermischen und im Backofen bei 175oC 45 min lang garen. Abgekuehlt in Glaeser schichten und den Rum daruebergiessen.

Verschliessen und kuehlstellen.

Verwendungsbeispiel: Schlagen Sie mit dem Saft und etwas Puderzucker Sahne steif, und geben Sie die Quittenschnitze darauf.