

## Quitten - Kompott

Kategorien: Einmachen, Quitten, Kompott, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

2	kg	Quitten
1	Ltr.	Wasser
500	Gramm	Zucker
1		Zitrone Saft

### Anleitung:

Quitten mit einem Tuch abreiben, waschen, schaelen, halbieren und entkernen. In gleichmaessige Stuecke teilen. Wasser, Zucker und Zitronensaft aufkochen. Quittenstuecke in diesem Sud etwa 10 min kochen lassen. Mit einem Schaumloeffel herausheben, in Glaeser fuellen und mit dem Sirup aufgiessen. Die Füllmenge soll nicht mehr als 3/4 des Inhalts sein.

Glaeser verschliessen und 30 min bei 100° C sterilisieren.