

Konfitüren

Quitten Konfitüre

Zutaten

1 kg	Quitten
3 dl	Wasser
1	Zitronen
1/2 TL	Zimt
300 g	Zucker

Zubereitung

- Wasser, Zitronenschale und -saft mit Zimt aufkochen
- Quitten begeben, zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten kochen, pürieren. Zucker begeben, aufkochen unter ständigem Rühren ca. 10 Minuten sprudelnd kochen. Gelierprobe machen.
- Konfitüre in die vorbereiteten Gläser abfüllen.

Kürbis-Konfitüre mit Äpfeln

Zutaten

700 g	Kürbisfleisch in kleinen Würfeln
300 g	Äpfel (Boskop, Jonagold etc.)
1 kg	Zucker
1 dl	Wasser
1/2	Zitronen, Saft davon
1/2 TL	Zimt
1 Msp.	Muskat, Nelkenpulver

Zubereitung

- Den Zucker mit dem Wasser bei kleiner Hitze schmelzen.
- Kürbis und Äpfel zugeben und ca. 20 Minuten köcheln.
- Zitronensaft und Gewürze begeben, weiter köcheln, bis die Würfel zerfallen, eventuell pürieren.
- Konfitüre in die vorbereiteten Gläser abfüllen und sofort verschliessen.



St. Galler
Bauernverband



Kantonaler Bäuerinnenverband
St. Gallen



Vereinigte
Milchbauern
Mitte-Ost

Hanni Pestalozzi
Stiftung

