

Quittenmus

Zutaten:

E 1 EL Honig, **E** 3 g Kuzu, **E** 3 g Süßholz,
M 1 Prise Zimt, **M** 1 Prise Anis,
W 1 Prise Salz, **W** 50 ml Wasser,
H 1 EL Apfelessig,
F 300 g (Apfel)Quitten, **F** 1 Zweig frisches Rosmarin, **F** 300 ml heißes Wasser.

Vorbereitung:

F Quitten schälen, Kerngehäuse entfernen, in kleine Würfel schneiden
F Rosmarinnadeln vom Zweig lösen
E + W Kuzu mit einem Löffel / Stößel zerdrücken und mit 50 ml kaltem Wasser anrühren

Zubereitung:

F Quittenwürfel in einen Topf füllen.
F Rosmarinnadeln dazutun. Mit heißem Wasser aufgießen.
E Süßholz mit in den Topf geben und einmal kräftig aufkochen lassen.
Danach Deckel auflegen, Herd auf kleine Hitze stellen und 20 Minuten köcheln lassen.
Süßholzstücke herausnehmen.
Mit einem Stabmixer die Quitten fein pürieren.
Den Topf mit dem Quittenmus zurück auf den Herd stellen.
E Das angerührte Kuzu in den Topf eingießen, nochmals aufkochen lassen und 1 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und in eine Schüssel umfüllen.
Mit Honig süßen.
M Mit Anis, Zimt und
W Salz würzen.
H Apfelessig unter das fertige Mus mischen.