# Quittenmus und die Marmeladen-Frage

Letzt es Wochenende habe ich mal wieder einen Heimatbesuch in der Pfalz gemacht. Da stand dann ein Mutter-Tochter-Tag an mit Bummeln in der Stadt und Kinobesuch. Wir sahen den sehr unterhaltsamen deutschen Film „Macho Man“, gespielt von Christian Ulmen, der sich in eine hübsche Türkin verliebt und nach dem Kennenlernen der Familie voller „gestandener türkischer Kerle“ beschließt, ein Macho werden zu müssen, um als Mann von den anderen respektiert zu werden. Dabei übersieht er, dass seine Freundin sich in ihn verliebt hat, weil er *kein* Macho ist… Ich fand das sehr sympathisch und denke, viele von uns können sich mit so etwas identifizieren. =)

Ein weiterer Programmpunkt waren die restlichen Quitten, die meine Eltern von ihrem Bäumchen gepflückt hatten. Mein Pa, der Marmeladenverantwortliche der Familie, hat schon vor Wochen Quittengelee gekocht. Trotzdem blieben noch massig Früchte übrig. Die wollte ich zu Mus verarbeiten und das nahm ich spontan am Sonntag in Angriff.

Wie ist das bei euch: Sagt ihr auch im Alltag zu Konfitüre „Marmelade“? Eigentlich ist das ja inkorrekt, weil „Marmelade“ ja nur die englische Zitrusmarmelade ist und alles andere eben Konfitüre. Aber ich finde „Marmelade“ schöner und es klingt bodenständiger. Man hat es sich halt in Deutschland so angewöhnt, oder? =)
Hier kann man das Problem sogar noch elegant umschiffen und „Quittenmus“ kochen…

**Für 6 Gläser à 250 ml:**

2 kg Quitten
1 Zitrone [Schale und Saft]
300 g Gelierzucker (2:1)
[nach Belieben Gewürze wie Piment oder Zimt, jeweils eine Prise]

Die Quitten mit einem feuchten Tuch abreiben, um den Flaum zu entfernen. Dann vierteln und entkernen. Die Viertel in Stücke schneiden. Die Schale der Zitrone mit dem Sparschäler oder Zester abschälen.
Quitten mit Zitronenschale und 300 ml Wasser erhitzen und bei schwacher Hitze zugedeckt 1- 1½ Stunden köcheln lassen, bis die Quitten schön weich sind. Zwischendurch umrühren, damit nichts anbrennt.

Die Zitrone auspressen. Die Quitten mit dem Mixstab fein pürieren. Zitronensaft und Zucker sowie eventuell Gewürze dazu geben und alles 4 Minuten kochen lassen.
[Vorsicht: dabei rühren, sonst blubbt die Masse hoch und versaut euch die Küche oder verbrennt euch!]
Das Mus in heiß ausgekochte oder sehr heiß ausgespülte Gläser füllen und sofort verschließen.[nurkochen]

***TIPPs:***
*Ich drehe die Gläser dann noch für eine Viertelstunde um.*
*Die Gläser koche ich richtig aus. Dafür packe ich sie samt Deckel in einen großen Topf und koche alles 10 Minuten. Danach nicht mehr in den Deckel oder das Glas greifen!*

Was für Konfitüren kocht ihr im Herbst? Habt ihr euch auch schon Sommer- oder Herbstfrüchte für den Winter konserviert?
Diese Woche gibt es noch ein Rezept für Mini Hand Pies mit dem Quittenmus, oder wie man in „Altdeutsch“ sagen würde: Teigtäschchen mit Marmeladenfüllung. =)

Morgen startet mein Blogevent „Der Geschmack von Früher – Seelenfutter aus Omas Rezeptbuch“. Da werde ich euch nicht nur eins meiner Lieblingsrezepte verraten, das ich mit ihr immer gekocht habe. Sondern es mit einer ihrer Anekdoten von früher verbinden, die sie auf meinen Wunsch immer und immer wieder

erzählen musste, während wir zusammen in der Küche werkelten.

Ich wünsche euch einen guten Start ins Wochenende! Habt genussreiche Tage!
Eure Judith ♥