

Μαρμελάδα κυδώνι



Υλικά

1 κιλό κυδώνια
700 γρ. ζάχαρη
¼ λεμόνι
2 βανιλίνες

Οδηγίες

Ξεφλουδίζουμε τα κυδώνια και τα κόβουμε σε μεγάλους κύβους. Χρησιμοποιούμε ένα μαχαίρι που κόβει καλά και προσέχουμε κατά το ξεφλούδισμα/κόψιμο, καθώς το κυδώνι είναι σκληρό φρούτο.

Σε ένα πουγκί βάζουμε λίγα από τα κουκούτσια και τις φλούδες του κυδωνιού και φλούδα από ¼ του λεμονιού. Σε βαθιά κατσαρόλα βάζουμε το κομμένο φρούτο, τη ζάχαρη, το πουγκάκι και 2 ποτήρια νερό, καθώς το κυδώνι δεν έχει πολλά δικά του υγρά.

Ρυθμίζουμε μέτρια προς δυνατή φωτιά και αφήνουμε να βράσουν για 15-20 λεπτά ή μέχρι να μαλακώσει το φρούτο. Ανακατεύουμε συχνά για να ελέγχουμε τα υγρά της μαρμελάδας και για να μην μας κολλήσει. Αν χρειαστεί προσθέτουμε επιπλέον νερό, κατά προτίμηση ζεστό, για να μην σταματήσει ο βρασμός.

Μακριά από τη φωτιά, αφαιρούμε το πουγκάκι αφού το στύψουμε μέσα στην κατσαρόλα, πολτοποιούμε το φρούτο με την πρέσα της πατάτας και επιστρέφουμε την κατσαρόλα σε χαμηλή φωτιά. Προσθέτουμε τις 2 βανιλίνες, ανακατεύουμε και σιγοβράζουμε για άλλα 5 λεπτά. Βγάζουμε μια κουταλιά από τη μαρμελάδα σ' ένα πιατάκι και την αφήνουμε να κρυώσει. Μόνο έτσι μπορούμε να δούμε την πυκνότητα της μαρμελάδας και να διαλέξουμε αν θα τη βράσουμε ακόμα λίγο για να γίνει πιο πηχτή ή όχι.

Χρησιμοποιούμε πλυμένα, στεγνά βάζα και καινούρια καπάκια. Τα καπάκια τα βράζουμε για να αποστειρωθούν πριν τα χρησιμοποιήσουμε. Μόλις κατεβάσουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά, γεμίζουμε ένα-ένα τα βάζα με την καυτή μαρμελάδα. Κλείνουμε το καπάκι σφιχτά, το χτυπάμε με την παλάμη από πάνω και το αναποδογυρίζουμε. Σκεπάζουμε τα βάζα με δύο χοντρές πετσέτες, ώστε να μην κρυώσουν απότομα, αλλά όσο πιο αργά γίνεται για να σφραγιστούν καλύτερα τα βάζα.

Φυλάμε την μαρμελάδα σε σκιερό και δροσερό μέρος, αλλά την βάζουμε στο ψυγείο μετά το άνοιγμα.

Η μαρμελάδα κυδώνι τρώγεται σε ψωμάκι με βούτυρο, σε γιαούρτι με λίγη κανέλλα και ταιριάζει πολύ και σαν επιλογή στην πάστα φλώρα.