

## Γλυκό του κουταλιού κυδώνι

### Υλικά:

(για περίπου 1.500 γρ.)

- ✓ 1 κιλό κυδώνια
- ✓ 4 ½ κούπες (900ml) νερό
- ✓ 5 κούπες (1 κιλό) ζάχαρη
- ✓ 1 ξυλάκι κανέλας
- ✓ 1 κλωνάρι αρμπαρόριζα
- ✓ 1 κάψουλα βανιλίνη
- ✓ 1/4 κούπας (50 ml) χυμός λεμονιού

### Εκτέλεση:

1. Πλένουμε τα κυδώνια, τα ξεφλουδίζουμε και κόβουμε το καθένα σε οχτώ κομμάτια. Αφαιρούμε το σκληρό μέρος με τα κουκούτσια και το πετάμε. Κόβουμε τώρα κάθε κομμάτι σε λεπτές φέτες και την κάθε μία σε λεπτά μπαστουνάκια.
2. Τα βάζουμε σε μια κατσαρόλα μαζί με το νερό, τη ζάχαρη και την κανέλα και τα βράζουμε σε δυνατή φωτιά, ξαφρίζοντας τακτικά, μέχρι να αρχίσει να δένει το σιρόπι.
3. Προσθέτουμε το κλωνάρι αρμπαρόριζας, τη βανιλίνη και τον χυμό λεμονιού, ανακατεύουμε και συνεχίζουμε το βράσιμο για λίγα λεπτά ακόμα, μέχρι το σιρόπι να δέσει.

4. Αποσύρουμε από τη φωτιά και μοιράζουμε αμέσως το γλυκό σε αποστειρωμένα βαζάκια.
5. Τα φυλάμε σε μέρος δροσερό και σκοτεινό.

*Πηγή: Νικολέτα Φόσκολου*

