

## REZEPT FÜR ROH GERÜHRTES QUITTENGEELEE



### ROH GERÜHRTES QUITTENGEELEE

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll

Für ca. 8 Gläser | 75 Min. | + Abkühlzeit

#### Zutaten

- 1,5 kg nicht zu reife Quitten
- 500 g SweetFamily Feiner Zucker
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 3:1
- etwas Rum (54 Vol.%)



1602

#### ZUBEREITUNG

**547**

Kcal

bei 8 Gläsern  
pro Glas ca.

**1**

Gramm

Eiweiß

**134**

Gramm

Kohlenhydrate

**1**

Gramm

Fett

1. Quitten gründlich abreiben, so dass der Flaum entfernt wird. Quitten waschen, von Blüten und Stielen befreien und zerkleinern, durch den Entsafter treiben. Saft etwa eine Stunde stehen lassen, bis sich die trüben Bestandteile gesetzt haben. Danach behutsam abgießen, Saft kühl stellen.

2. Rückstände und Bodensatz der Quitten mit Zucker verrühren und über Nacht stehen lassen. Am nächsten Tag den so gewonnenen Saft ablaufen lassen. Mit kühl gestelltem Saft mischen. Mit Gelierzucker in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät rühren (bei niedrigster Geschwindigkeit, da die Flüssigkeit nicht schäumen soll), bis sich der Gelierzucker vollständig aufgelöst hat und die Masse einzudicken beginnt. Dabei die Schüssel am besten mit einem Tuch als Spritzschutz abdecken.

3. Das Gelee in saubere Gläser füllen, jeweils 1 EL Rum darauf gießen und anzünden. Gläser sofort verschließen. Roh gerührtes Quittengelee hält sich etwa sechs Monate.

#### Tipp:

Das Rühren mit dem Mixer kann bis zu 15 Minuten dauern. Bei älteren Geräten zwischendurch ein- oder mehrmals eine Pause machen, damit sie nicht überhitzen!