REZEPT FÜR QUITTENGELEE

QUITTENGELEE

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 5 Gläser à ca. 200 ml | 70 Min. | + Abtropf- und Abkühlzeit

Zutaten

- 1 kg Quitten
- 1 Vanilleschote
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1

1833

ZUBEREITUNG

1. Flaum der Quitten gut abreiben. Früchte waschen, grob würfeln und mit ca. 1 l Wasser zum Kochen bringen. Ca. 30 Minuten weich garen. Ein sauberes Safttuch in ein Sieb legen, über eine Schüssel setzen und Quitten mit Flüssigkeit hineingeben. Gut abtropfen und abkühlen lassen, dann Reste im Tuch gut auspressen.

2. 750 ml Quittensaft abmessen, bei Bedarf mit wenig Wasser ergänzen. Vanilleschote längs einritzen, Mark herauskratzen. Mark, Schote und Gelierzucker mit Quittensaft in einem hohen Topf verrühren. Unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Dann Zubereitung 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiterrühren, damit nichts ansetzt. Eine Gelierprobe machen und die Vanilleschote entfernen.

3. Gelee in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen, gut verschließen und abkühlen lassen.

Tipp:

Wer mag, macht aus den Fruchtresten im Tuch unser leckeres Quittenbrot. Dafür müssen die Quitten vor dem Garen geschält und entkernt werden.