Rezept

Aromatisches Quittengelee und Quittenkonfekt

Ein Rezept von Aromatisches Quittengelee und Quittenkonfekt, am 28.04.2024

Zutaten

200 ml	Weißwein (ersatzweise Wasser)
1 kg	Quitten
2 EL	Kirschwasser (nach Belieben)
2-3 Msp.	Zimtpulver
	Zucker zum Wälzen
2	Bio-Zitronen
750 g	Einmachzucker
500-600 g	Zucker
2 EL	Orangenlikör (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 3 Twist-off-Gläser Gelee (je ca. 225 ml) und ca. 100 Stück Konfekt: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1995 kcal

Zubereitung

1. Wein mit 1 l Wasser in einen großen Topf geben. 1 Zitrone heiß waschen und die Schale hauchdünn abschälen, den Saft auspressen. Beides mit in den Topf geben. Flaum von den Quitten mit einem Küchentuch gut abreiben, Quitten waschen, vierteln, entkernen. Die Viertel in dünne Scheiben schneiden und sofort in den Topf geben (sonst werden sie braun). Alles zum Kochen bringen und zugedeckt 1 Std.-1 Std. 30 Min. bei mittlerer Hitze kochen lassen, bis die Quitten zerfallen.

2. Ein großes Sieb mit einem Küchentuch auslegen und in eine Schüssel hängen. Quitten hineingießen, Sud auffangen, Früchte gut abtropfen lassen (eventuell das Tuch leicht zusammendrehen, der ablaufende Sud sollte klar bleiben, sonst wird das Gelee trüb).

3. Für das Gelee übrige Zitrone auspressen. Den Quittensud abmessen (es sollten ¾ l sein) und mit der gleichen Menge Einmachzucker und dem Zitronensaft in den Topf geben. Unter Rühren zum Kochen bringen und 4-5 Min. sprudelnd kochen lassen, bis die Flüssigkeit zu gelieren beginnt – wenn man einen Tropfen davon auf einen Teller gibt, sollte er sofort erstarren. Nach Belieben Kirschwasser unterrühren. Quittengelee sofort in sauber ausgespülte, abgetrocknete Twist-off-Gläser geben, verschließen und auskühlen lassen. Den Topf säubern.

4. Für das Quittenkonfekt die Zitronenschale aus den gekochten Quitten entfernen. Quitten durch ein Passiergerät drücken oder mit einem Pürierstab pürieren. Das Quittenpüree abwiegen (es sollten 500-600 g sein) und mit der gleichen Menge Zucker in den Topf geben. Unter Rühren erhitzen und 15-30 Min. unter ständigem Rühren kochen lassen, bis die Masse die Konsistenz von dickem Apfelmus hat – sollte sie zu dick sein, wenig Wasser einrühren, sollte sie zu dünn sein, länger kochen. Mit dem Zimt und nach Belieben dem Orangenlikör abschmecken.

5. Eine flache hitzebeständige Form (ca. 25 x 30 cm) mit Backpapier auslegen. Das Quittenmus hineingießen und ca. 1 cm dick ausstreichen. In den Ofen stellen (Mitte) und bei 90° (ideal: Umluft 75°) 6-7 Std. trocknen lassen, dann im ausgeschalteten Ofen in ca. 12 Std. – am besten über Nacht – auskühlen lassen. Das Quittenkonfekt in kleine Rechtecke schneiden, in Zucker wälzen. In einer gut verschließbaren Dose hält es sich 3-4 Wochen.