Rezept

# Quitten-Geleefrüchte

Ein Rezept von Quitten-Geleefrüchte, am 29.04.2024

## Zutaten

**1 1/2 kg** Quitten

**1 1/2** Zucker

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für etwa 80 Stück | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal

## Zubereitung

1. Den Flaum von den Quitten mit einem Küchentuch oder mit Küchenpapier abreiben. Quitten auf dem Küchenbrett mit einem stabilen großen Messer in Achtel teilen und in einen Topf legen. So viel Wasser dazuschütten, dass die Früchte gerade davon bedeckt sind. Heiß werden lassen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 30 Minuten kochen lassen.

2. Die Quitten vom Herd ziehen und im Kochsud etwa 2 Stunden stehen lassen, so geben sie noch mehr Aroma ab.

3. Dann die Quitten mit der Flüssigkeit durch die flotte Lotte passieren. Den Saft, der dabei entsteht, abmessen: Es sollen 1 1/2 l sein. Mit dem Zucker (falls weniger Saft enstanden ist, auch weniger Zucker nehmen, das Verhältnis muss 1:1 sein) in einem Topf mischen und wieder erwärmen. Ohne Deckel bei schwacher bis mittlerer Hitze etwa 1 1/2 Stunden kochen lassen, bis der Saft leicht dicklich ist und schön bernsteinfarben aussieht.

4. Backblech mit Backpapier auslegen. Den Saft etwa 1 cm dick daraufgießen und abkühlen lassen. Jetzt einen kühlen, möglichst staubfreien Raum suchen und das Gelee dort 1 Woche trocknen lassen.

5. Dann muss das Quittengelee gewendet werden, die Masse ist schon fest genug dazu. Mit einem zweiten Stück Backpapier belegen und umdrehen. Dann wieder aufs Blech legen und das obere Backpapier abziehen. Wieder 1 Woche trocknen lassen, dann noch mal umdrehen.

6. Nach 3 Wochen sollte das Gelee dann so fest sein, dass man es schneiden kann. Ein Messer mit langer Klinge in lauwarmes Wasser tauchen und das Quittengelee in Rauten schneiden. Und endlich sind die Geleefrüchte fertig! In einer Dose, mit Butterbrotpapier zwischen den Lagen, kann man sie ein paar Monate lang aufheben und genießen!