Rezept

Quittengelee

Ein Rezept von Quittengelee, am 02.05.2024

Zutaten

- **2 kg** Quitten
- **800-1000 g** Zucker
- **2** Bio-Zitronen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Gläser à 400 ml | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 900 kcal

Zubereitung

1. Die Quitten mit einem Tuch abreiben. Danach waschen, trocknen, vierteln, entkernen und die Viertel klein schneiden. Die Zitronen heiß abspülen, Saft auspressen und Schale mit dem Sparschäler abschälen. Saft und Schalen mit Quitten und 2 l Wasser in einem Topf aufkochen. Geschlossen ca. 2 Std. leicht kochen lassen, bis die Früchte ganz weich sind und zerfallen. Zitronenschale entfernen. Ein großes Sieb mit einem Passiertuch oder einer Mullwindel auslegen und über eine Schüssel hängen. Das Fruchtmus hineingeben und den Saft abtropfen lassen. Nicht ausdrücken, damit der Saft klar bleibt.

2. Den Quittensaft abmessen. Auf 1 l Saft 800 g Zucker nehmen und mit dem Saft aufkochen. Bei mittlerer Hitze so lange sprudelnd kochen lassen, bis der Saft leicht dickflüssig wird. Das dauert 15-20 Min. Den sich bildenden Schaum abschöpfen. Gelierprobe machen: Einen Tropfen Saft auf einen Teller geben. Geliert er, das Gelee in heiß ausgespülte Gläser mit Twist-off-Deckeln füllen, die Gläser fest verschließen und für 20 Min. umgedreht auf ein Küchentuch stellen. Dann die Gläser umdrehen und ganz abkühlen lassen.