

Rezept

Quittengelee mit 2:1 Gelierzucker

Ein Rezept von Quittengelee mit 2:1 Gelierzucker, am 12.09.2024

Zutaten

2 kg Quitten oder $\frac{3}{4}$ l Quittensaft
400 g Zucker

100 g kandierter Ingwer
1 Beutel Gelierpulver 2: 1 (25 g)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Schraubgläser (je 200 ml) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 395 kcal

Zubereitung

1. Die Quitten schälen, achteln, in einen Entsafter geben und $\frac{3}{4}$ l Saft gewinnen. Oder gleich fertigen Quittensaft verwenden.

2. Den kandierten Ingwer sehr fein hacken und mit dem Quittensaft in einen Topf geben. Den Zucker und das Gelierpulver dazugeben und alles sehr gut verrühren.

3. Den Topfinhalt aufkochen und 3 Min. unter ständigem Rühren sprudelnd kochen lassen. Eventuell entstehenden Schaum mit abschöpfen.

4. Fertiges Gelee in die vorbereiteten Schraubgläser füllen, verschließen und für 10 Min. auf den Kopf stellen.