

Quitten-Gelee



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 1 Stunde

KOCHEN: ca. 1¼ Stunden

STEHEN LASSEN: ca. 24 Stunden

Gut verschliessbare Gläser

2 kg Quitten

Ca. 1,6 kg Zucker

Ca. 1 dl Zitronensaft

ZUBEREITUNG

VORBEREITEN

Flaum der Quitten mit einem Tuch abreiben. Fliege entfernen. Quitten in ca. 3 cm grosse Stücke schneiden, in eine grosse Pfanne geben. So viel Wasser dazugliessen, dass die Früchte knapp bedeckt sind, aufkochen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 1 Stunde köcheln lassen. Deckel entfernen, Quitten auskühlen lassen. Mit einem Küchentuch bedeckt bei Raumtemperatur 12–24 Stunden stehen lassen.

ZUBEREITEN

Alles aufkochen. Durch ein sauberes Tuch abgiessen und abtropfen lassen. Quitten nicht ausdrücken, da sonst der Saft trüb wird. Saft abmessen. Pro Liter Saft 800g Zucker und 0,5 dl Zitronensaft beifügen, aufkochen, unter Rühren ca. 10 Minuten sprudelnd kochen. Gelierprobe machen: ein Tropfen auf ein kaltes Tellerchen gegeben, sollte rasch gelieren. Gelee siedend heiss in saubere vorgewärmte Gläser abfüllen, sofort verschliessen. Nach Belieben 15–20 Minuten in knapp siedendem Wasser oder im Dampfgarer sterilisieren. Auskühlen lassen.

Tipp

- Haltbarkeit: Kühl und dunkel gelagert 1 Jahr.