

Rezept für selbst gemachtes Quittengelee

Zutaten

- 2,5 kg Quitten
- 3 l Wasser
- 500 g Zucker
- 1-2 EL Geliermittel (z. B. Pektin)
- Gewürze nach Geschmack (z. B. weihnachtliche Gewürze wie Zimt, Nelken oder Anis)
- Dampfensafter
- heiß ausgewaschene Gläser

Zubereitung

1. Die Früchte umhüllt ein weicher Pelz, dieser sollte auf jeden Fall abgerieben werden, denn er verfälscht den Geschmack. Schälen müssen Sie die Quitten nicht.
2. Den Frucht- und Stielansatz grob ausschneiden, Kerne entfernen und die Quitten in grobe Stücke schneiden.
3. Nun können Sie die Quittenstücke zusammen mit dem Zucker und wenn gewünscht mit den Gewürzen in den Dampfensafter geben. Die Quitten nun nach Gebrauchsanweisung des Entsafters entsaften.
4. Kochen Sie den gewonnenen Saft mit dem Geliermittel nochmals auf. Die Menge des Geliermittels hängt ein wenig von der gewünschten Festigkeit ab. Ich habe einfach eine Gelierprobe gemacht, um zu sehen, wie fest das Gelee wird.
5. Heiß in vorher gut gereinigte Gläser abfüllen, verschließen und auf den Kopf stellen. Nach fünf Minuten wieder umdrehen. Fertig.

