Quittengelee

Zutaten für 6 Gläser:

- **Für das Quittengelee**
- 1,5 kg Quitten
- 1 kg Gelierzucker 1:1
- 1 Liter Wasser
- Saft von einer Zitrone
- **Für das Quittenbrot**
- abgegossene Fruchtreste des Quittengelees
- Zucker zu gleichen Teilen

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 100 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 115 Minuten

So machst du Quittengelee selber

1. Entferne zuerst mit einem Küchentuch den bitteren Flaum der Quitten.
2. Schneide die Quitten dann in Viertel und entferne den Stielansatz und die Blüte. Schale und Blätter lässt du dran.
3. Gib die Quittenviertel in einen Topf, bedecke sie mit dem Wasser und presse den Zitronensaft sowie eventuell beliebige weitere Gewürze dazu.
4. Bringe die Quitten zum Kochen und lasse sie bei geschlossenem Deckel für etwa 20 Minuten köcheln.
5. Gieße sie dann durch ein Haarsieb und fange das Quittenwasser dabei auf.
6. Koche das Quittenwasser nun zu gleichen Teilen mit Gelierzucker auf. Das heißt, dass du auf einen Liter Quittenwasser auch 1 kg Gelierzucker gibst. Lasse das Gelee 2-3 Minuten sprudelnd köcheln. Prüfe mit Hilfe der Gelierprobe, ob es fertig ist. Dafür gibst du etwas Gelee auf einen kleinen Teller, den du schräg hältst. Werden die Tropfen beim Verlaufen fest, so ist das Gelee fertig.
7. Fülle es dann heiß in Marmeladengläser á 250 ml, die du sofort verschließt und dann gut auskühlen lässt. Wenn du möchtest, kannst du dein Gelee nun noch mit unseren Etiketten verzieren.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.