

Quittengelee



kleinkindtauglich

Wenn es Herbst wird und die Blätter sich bunt färben - dann kommt Ende September, Anfang Oktober ihre Zeit. Die Rede ist von leuchtenden Quitten, die in ihrem Aussehen an goldgelbe Birnen erinnern und aufgeschnitten einem Apfel sehr ähnlich sind.

Rohe Quitten sind sehr fest und bitter, daher sollten sie zum Verzehr immer verarbeitet werden. Eine klassische Möglichkeit dafür ist das Kochen eines köstlichen Quittengelees, wie es schon Oma früher gemacht hat.

Quittengelee in gelb und rot

Quittengelee gibt es in gelb und in rot. Die entstehende Farbe hängt zum einen von der verwendeten Quittensorte ab, zum anderen wird sie durch die Dauer des Einkochens und der Art des Zuckers zum Einkochen beeinflusst.

Mit den von uns verwendeten Quitten aus dem Garten lieber Freunde und dem Gelierzucker, den wir nutzen, wurde unser Quittengelee leuchtend gelb

Was passt zu Quittengelee?

Quittengelee ist lieblich süß und eignet sich wunderbar als Aufstrich **auf frischen Brötchen oder Brot**. Aber auch beim Backen von **Weihnachtsplätzchen**, als Dip **zu Käse wie Camembert** oder **in Quark oder Joghurt** ist es eine wahre Delikatesse. Wer gerne **Wild** isst, dem empfehle ich statt Preiselbeeren auf dem Braten auch mal einen Klecks Quittengelee zu probieren.

Zutaten für 6 Gläser á 250 ml:

- **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, die du sofort verschließt und dann gut auskühlen lässt. Wenn du möchtest, kannst du dein Gelee nun noch [mit unseren Etiketten](#) verzieren.

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Quittenbrot aus den Resten zubereiten

Die übriggebliebenen Quittenreste kannst du noch wunderbar zu einem Quittenbrot verarbeiten.

1. Entferne dafür die Kerne samt Kerngehäuse und püriere die ausgekochten Quittenstücke zu einem feinen Mus.
2. Wiege das Mus und gib das gleiche Gewicht an Zucker hinzu.
3. Koche die Masse nun unter häufigem Rühren für 50 Minuten ein.
4. Streiche sie dann auf ein gebuttertes Blech.
5. Lasse sie darauf für einige Tage trocknen, bevor du das Quittenbrot in Würfel schneidest und in Sesam oder Kokosraspeln wendest.

Das getrocknete Quittenbrot hält sich in einer verschlossenen Dose für mehrere Wochen und ist die perfekte Ergänzung zu Plätzchen auf dem Weihnachtsteller.



Varianten für Quittengelee

- Durch das Hinzufügen verschiedener Gewürze kannst du das Quittengelee ganz einfach variieren.
- Gib das ausgekratzte Marke einer halben Vanilleschote hinzu.
- Etwas Ceylon-Zimt oder Lebkuchengewürz sorgen für eine weihnachtliche Note.
- Mit einem Schluck Calvados im Kochwasser bekommt das Quittengelee einen Schwips - es eignet sich dann aber nicht mehr für Kinder.
- Geriebener Ingwer sorgt für etwas Schärfe im Quittengelee.
- Auch Apfelsaft oder Orangensaft sind eine tolle Ergänzung und eignen sich, um die Hälfte des Wassers zu ersetzen.