

Apfel-Quitten-Gelee

Zutaten:

500 ml Apfelsaft (ungesüßt) , von etwa 1800 g Äpfeln
400 ml Quittensaft (ungesüßt) , von etwa 950 g Quitten
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure
350 g Zucker (weißer, brauner, Rohr- oder Fruchtzucker)
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Super

1. Vorbereiten: Quitten mit einem Tuch trocken abreiben, um den Flaum zu entfernen. Quitten und Äpfel waschen und vierteln. Aus beiden Früchten mit Hilfe eines Schnellkochtopfes oder Dampfensafters getrennt Saft gewinnen (**Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten.) und 500 ml Apfel- bzw. 400 ml Quittensaft abmessen.

2. Zubereiten: Fruchtsäfte und Zitronensäure in einen Kochtopf geben. Zucker mit Gelfix Super mischen, dann mit dem Fruchtsaft verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mind. 3 Min. sprudelnd kochen. Kochgut evtl. abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off®) verschließen, umdrehen und etwa 5 Min. auf dem Deckel stehen lassen.

Pro Portion / Stück: E: < 1 g, F: < 1 g, Kh: 9 g, kJ: 166, kcal: 39

1 Portion = 25 g

etwa 7 Gläser je 200 ml



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Sie können das Gelee statt mit Zucker mit 25 ml Flüssigsüße zubereiten, geben Sie dann alle Zutaten gleichzeitig in den Kochtopf.
- Für eine Gelierprobe geben Sie 1-2 TL der heißen Fruchtmasse auf einen gekühlten Teller. Wird die Gelierprobe dicklich bzw. fest, so bekommt auch der Rest Ihres Gelees genügend Festigkeit in den Gläsern. Wünschen Sie eine stärkere Festigkeit, rühren Sie 1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure unter die heiße Flüssigkeit und machen noch eine zweite Gelierprobe, ehe Sie das Gelee einfüllen.