

Quittengelee mit Basilikum

Zutaten:

750 ml Quittensaft (ungesüßt) (von etwa 2 kg Quitten)
etwa 20 Basilikumblätter
100 g brauner Zucker
300 g Zucker
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Extra



1. Vorbereiten: Quitten mit einem Tuch trocken abreiben, um den Flaum zu entfernen. Quitten waschen, vierteln, mit Hilfe eines Schnellkochtopfes oder Dampfentsafters Saft gewinnen (**Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten.) und 750 ml abmessen. Basilikumblätter in Streifen schneiden.

2. Zubereiten: Saft in einen großen Kochtopf geben. Beide Zuckersorten mit Gelfix Extra mischen, dann mit dem Fruchtsaft verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen, mind. 3 Min. unter ständigem Rühren sprudelnd kochen und vom Herd nehmen. Basilikum unterrühren. Kochgut sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off®) verschließen, umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen. Gläser während des Erkaltes öfter drehen, damit sich die Basilikumstreifen besser verteilen. **Hinweis:** Die Haltbarkeit wird durch die Zugabe von Basilikum verkürzt.

Pro Portion / Stück: E: 1 g, F: < 1 g, Kh: 11 g, kJ: 212, kcal: 50

etwa 5 Gläser je 200 ml



etwas Übung erforderlich



bis 60 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Das Gelee schmeckt gut zu Quark, Frischkäse oder Camembert.
- Etwas Gelee und einige rosa Pfefferbeeren in den Bratensaft von Rindersteaks gerührt, gibt dem Bratensaft eine leichte Bindung und einen fein würzigen Geschmack.