

Quitten-Ananasgelee mit Orangenlikör

Ein Quittengelee mit einem Hauch exotik zum Frühstück

etwa 6 Gläser (je 200 ml)



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

800 ml Quittensaft (von etwa 2 kg Quitten)
250 g Ananas (vorbereitet gewogen)
1 Pck. Dr. Oetker Extra Gelierzucker
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure
50 ml Orangenlikör

1 Vorbereiten:

Quitten mit einem Tuch trocken abreiben, um den Flaum zu entfernen. Quitten waschen, achteln, mit Hilfe eines Schnellkochtopfes oder Dampfsafters Saft gewinnen (**Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten.) und 800 ml abmessen. Ananas schälen, Strunk entfernen und in kleine Würfel schneiden. 250 g abwiegen.

2 Zubereiten:

Quittensaft und Ananasstücke mit Extra Gelierzucker und Zitronensäure in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Orangenlikör unterrühren. Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen. Gläser während des Erkaltes öfter umdrehen, damit sich die Ananaswürfel besser verteilen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- **Gelierprobe:** Vor dem Abfüllen 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen.

1 Portion = 25 g

