

Quitten-Orangen-Gelee

Ein fruchtiges Gelee aus Quittensaft und Orangenfilets passt perfekt zu Pfannkuchen.

etwa 6 Gläser (je 200 ml)



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

500 ml Quittensaft (von etwa 1,3 kg Quitten)
250 g Orangenfilets (vorbereitet gewogen)
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Extra 2:1
400 g Zucker

Wie koche ich Quitten-Orangen-Gelee?:

1 Früchte entsaften:

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 500 ml abmessen. Orangen schälen, weiße Haut dabei mit entfernen. Fruchtfilets ausschneiden und 250 g abwiegen. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

2 Gelee kochen:

Quittensaft, Orangenfilets und Zitronensäure in einen großen Kochtopf geben. 1 Btl. Gelfix Extra mit Zucker mischen, mit der Fruchtmasse verrühren und **unter Rühren** zum Kochen bringen. Unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Gelierprobe durchführen: 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen.

3 Gelee in Gläser füllen:

Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Deckeln verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Um Orangen zu filetieren, mit einem scharfen Messer am Blütenansatz und der Unterseite der Orange bis zum Fruchtfleisch-Ansatz einen Deckel abschneiden. Die Orange auf ein Schneidebrett stellen und die Schale von oben nach unten rundherum so dick abschneiden, dass auch die weiße Haut mit entfernt wird. Nun die Fruchtfilets nacheinander vorsichtig zwischen den Trennhäuten herausschneiden.

