

# Quitten-Sekt-Gelee

Ein spritziges Gelee aus Quitten und Sekt für besondere Anlässe.

etwa 6 Gläser (je 200 ml)

   gelingt leicht

 bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

550 ml Quittensaft (von etwa 1300 g Quitten)  
200 ml Sekt  
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Extra 2:1  
400 g Zucker

## 1 Vorbereiten:

Quitten mit einem Tuch trocken abreiben, um den Flaum zu entfernen. Quitten waschen, achteln und daraus Saft gewinnen (**Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten.). 550 ml Quittensaft und 200 ml Sekt abmessen.

## 2 Zubereiten:

Quittensaft und Sekt in einen großen Kochtopf geben. 1 Btl. Gelfix Extra mit Zucker mischen, mit dem Fruchtsaft verrühren und **unter Rühren** zum Kochen bringen. Unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. 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.