

Quitten-Weintrauben-Gelee

Ein leckeres Gelee aus Quitten und Trauben

etwa 6 Gläser (je 200 ml)



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

350 ml Quittensaft (von etwa 800 g Quitten)
350 ml Traubensaft (von etwa 600 g hellen Weintrauben)
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Extra
400 g Zucker
50 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

1 Vorbereiten:

Quitten mit einem Tuch trocken abreiben, um den Flaum zu entfernen. Quitten waschen, achteln und mit Hilfe eines Schnellkochtopfes oder Dampfensafters (**Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten.) daraus Saft gewinnen. Weintrauben waschen, entstielen und ebenfalls daraus Saft gewinnen. 350 ml Quittensaft und 350 ml Traubensaft abmessen.

2 Zubereiten:

Säfte und Zitronensäure in einen großen Kochtopf geben. 1 Btl. Gelfix Extra mit Zucker mischen, mit dem Fruchtsaft verrühren und Mandeln unterrühren. Alles **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. Gläser während des Erkaltes öfter umdrehen, damit sich die Mandeln besser verteilen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt selbst gewonnenem Traubensaft können Sie auch Handelsware verwenden.