

# Quittengelee mit Cidre

Feines Quittengelee mit Apfelwein zum Frühstück

etwa 6 Gläser (je 200 ml)



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten

## 1 Vorbereiten:

Quitten mit einem Tuch trocken abreiben, um den Flaum zu entfernen. Quitten waschen, achteln, mit Hilfe eines Schnellkochtopfes oder Dampfensafters daraus Saft gewinnen (**Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten.) und 500 ml Saft abmessen.

## 2 Zubereiten:

Quittensaft und Cidre 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.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Für eine besondere Note, können Sie das Gelee mit 1/2 TL gemahlenem Zimt würzen.

**1 Portion = 25 g**

### Zutaten:

#### Zutaten:

- 500 ml Quittensaft (von etwa 1,3 kg Quitten)
- 250 ml Cidre (franz. Apfelwein)
- 175 g brauner Zucker
- 1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Extra
- 175 g Zucker