

Quittengelee mit Orangenlikör und Prosecco

Ein spritziges Quittengelee mit Likör und Prosecco

etwa 6 Gläser (je 200 ml)



etwas Übung erforderlich

— bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

650 ml Quittensaft (von etwa 1,5 kg Quitten)
50 ml Orangenlikör
50 ml Prosecco
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker Extra 2:1

1 Vorbereiten:

Quitten mit einem Tuch trocken abreiben, um den Flaum zu entfernen. Quitten waschen, achteln, mit Hilfe eines Schnellkochtopfes oder Dampfentsafters daraus Saft gewinnen (**Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten.) und 650 ml Saft abmessen.

2 Zubereiten:

Saft, Likör, Prosecco mit Extra Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. geben. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.