

# Quittengelee

Ein fruchtig-süßes Gelee aus Quitten.

etwa 7 Gläser (je 200 ml)



etwas Übung erforderlich

\_\_\_ bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

850 ml Quittensaft

1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure

1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Klassisch

1:1

1000 g Zucker

## 1 Vorbereiten:

Quitten mit einem Tuch trocken abreiben, um den Flaum zu entfernen. Quitten waschen, vierteln, daraus Saft gewinnen (**Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten.) und 850 ml abmessen.

## 2 Zubereiten:

Quittensaft und Zitronensäure in einen Kochtopf geben. **Erst** 1 Btl. Gelfix Classic mit 2 EL des Zuckers mischen, mit dem Quittensaft verrühren und **unter Rühren** zum Kochen bringen. Sobald die Fruchtmasse **sprudelnd kocht, restlichen** Zucker zufügen. 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.