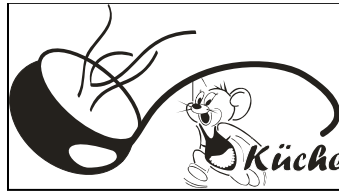


Quittengelee



Zutaten:

6 Quitten
Wasser
1 kg Gelierzucker
Vanilleschote oder Nelken und Zimtrinde
oder Gelierfix nach Packungsbeschreibung
und weniger Zucker!

Zubereitung:

Die Quitten mit einem Geschirrtuch abreiben und gründlich waschen.
Die Früchte mit Schale und Kerngehäuse in Würfel schneiden, knapp mit Wasser bedecken und 2 Stunden mit den Gewürzen kochen.
Über Nacht ziehen lassen.
Durch ein Tuch passieren, dabei evtl. etwas auspressen.
Den aufgefangenen Saft abmessen und pro Liter Saft ein kg Gelierzucker zugeben.
Etwa 4 Min. kochen und in heiß ausgespülte Gläser füllen.
Sofort verschließen.

Tipp:

Benutzt man Gelierfix kann man den Zuckergehalt reduzieren.