

Quittengelee

Zutaten

- ca. 2,5 kg Quitten
- Wasser
- 1 kg Gelierzucker 2:1
- 1 Pck. (5g) Zitronensäure oder alternativ etwas Zitronensaft

Zubereitung

Die Quitten mit einem Küchentuch abreiben um den Flaum zu entfernen. Anschließend die Quitten mitsamt Schale und Kerngehäuse mit einem großen Küchenmesser in grobe Stücke schneiden und in einen großen Topf geben. Den Topf mit gut 2 L Wasser auffüllen, sodass die Früchte gerade bedeckt sind. Mit geschlossenem Deckel zum Kochen bringen und für ca. 30-45 Minuten kochen lassen bis die Früchte weich und matschig sind.

Ein Sieb auf einen großen Topf oder eine Schüssel legen und die heißend Quitten mitsamt Saft abgießen. Ein zweites Sieb mehrlagig mit Käseleinen oder einem alten Geschirrtuch auslegen und den grob abgesiebten Saft durch das zweite Sieb und den Stoff Stück für Stück filtrieren. Die abgesiebte Quittenmasse am besten über Nacht weiter abtropfen lassen und den Saft ebenfalls filtrieren.

Den filtrierten Saft (ca. 2 L) in einen großen hohen Topf geben. Sprudelnd aufkochen lassen, dabei mit einem Schaumlöffel etwas den Schaum abnehmen.

Sobald es sprudelnd kocht, den Gelierzucker hinzugeben und konstant rühren. Wenn der Saft mitsamt Zucker wieder sprudelnd kocht, ca. 3-4 Minuten sprudelnd unter konstantem Rühren kochen lassen.

Eine Gelierprobe machen. Falls die Masse nicht ausreichend geliert, die Zitronensäure hinzugeben, gut unterrühren und noch eine Minute weiter kochen lassen.

Sofort heiß in Marmeladengläser einfüllen und umgehend verschließen. Die Gläser in Ruhe abkühlen lassen.