

Quittengelee und -marmelade

3-4kg Quitten, Gelierzucker

2 große Töpfe, Sieb, Filtertuch (Stoffwindel oder Geschirrhandtuch), Gläser mit Deckel, Kochhandschuhe oder Topflappen

Zeitbedarf: 2-3 Stunden

Die Gläser mit Deckel heiß auswaschen. Die Gläser dann im Backofen bei ca. 80-100° heiß halten. Die Deckel bereitlegen.

Quitten gründlich abreiben (die Fusseln außen sind bitter!) und abwaschen, dann entkernen und würfeln (ca. 2-3cm). Im großen Topf weichkochen. Durch ein Sieb in einen Auffangbehälter schütten (Fruchtmus ggf. für Marmelade aufbewahren). In einem zweiten Schritt den Saft durch ein Tuch (Stoffwindel oder Geschirrhandtuch) gießen (auch hier Fruchtmus ggf. aufbewahren).

Jetzt den Saft abwiegen und in einem Topf mit Gelierzucker (am besten 2:1) aufkochen, mindestens 5 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Gelierprobe: Mit Teelöffel kleinen Klecks auf eine kalte Untertasse geben, schräg halten: Sollte fest sein. Sonst noch bis zu 5 Minuten weiter kochen lassen.

Jetzt die Gläser vorsichtig befüllen bis ca. 5mm unter den Rand (am besten mit einer Einfülltüle oder einem Messbecher). Der Glasrand darf nicht bekleckert werden. Jedes Glas direkt nach dem Befüllen ordentlich verschließen und über Kopf zum Abkühlen hinstellen (können nach ca. 1-2 Stunden umgedreht werden).

Der aufgefangene Fruchtmus kann aufgekocht werden, bis er zu Brei wird. Nach Bedarf dann auch noch pürieren. Dann kann daraus (ebenfalls mit 2:1 Gelierzucker) eine Quittenmarmelade hergestellt werden.