

# Quittengelee

## **Zutaten:**

1 großen Eimer (10l) voll Quitten ergibt ca. 3 l Quittensaft

4 Päckchen Gelierzucker 2:1 (a 500g)

Zitronensaft von 1 Zitrone

- 1.) Die Quitten waschen und in kleinere Stücke schneiden (das Kernhaus drin lassen, da der Saft dadurch besser geliert)
- 2.) Alles in den Entsafter geben und ca. 4 Stunden entsaften, dabei in den unteren Teil des Entsafters immer wieder mal Wasser nachfüllen und den bereits rausgelassenen Saft über die entsafteten Quitten im Entsafter nochmals drüberleeren.
- 3.) Dann den Saft abmessen, bei mir ergab es 3 l, und dies in einen Topf geben
- 4.) In diese 3 l Saft 4 Päckchen Gelierzucker einrühren und zum Kochen bringen
- 5.) Nach Belieben Zitronensaft begeben
- 6.) Den Schaum abschöpfen und fleißig umrühren
- 7.) Nach einiger Zeit eine Gelierprobe machen
- 8.) Und wenn es dann gut geliert in Marmeladegläser abfüllen

Gutes Gelingen wünscht

Claudia Beck