Quittengelee

Kategorien:	Desserts
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

1 Kg Quitten
3/4 Liter Wasser
1 Zitrone
250 g Gelierzucker
1 EL Rum

Zubereitung

Quitten waschen und trocknen. Stiel und Blüte ausschneiden.
Quitten grob würfeln und in einen großen Topf geben.
Mit Wasser bedecken, einen Deckel auflegen und zum Kochen bringen.
Quitten ca. 45 Minuten auf mittlerer Temperatur weich kochen.
Ein Sieb mit einem Mulltuch auslegen und auf einen sauberen Messbecher stellen.
Quitten mit Saft in das Tuch gießen.
Nicht ausdrücken, damit der Saft klar bleibt.
Tip: weichgekochte Quitten aufbewahren und Quittenbrot daraus bereiten.
Zitrone auspressen und Zitronensaft zum Quittensaft geben.
Saft ausmessen (ca. 500 ml) und in einen Topf geben.
Ungefähr 250 g Gelierzucker "2:1" (Hälfte vom Gewicht des Saftes) zufügen und gut verrühren.
Zitronenmelisse zufügen.

Quittengelee unter Rühren zum Kochen bringen.
Etwa 2 Minuten sprudelnd kochen lassen.
Da Quitten einen hohen Pektingehalt haben, gelieren sie schnell.
Zitronenmelisse entfernen.
Quittengelee sofort in Twist-off-Gläser füllen.
Klarsichtfolie durch Rum ziehen und auf die Gläser legen.
Deckel festschrauben und das Quittengelee ca. 5 Min. auf den Deckel stellen.
Dann umdrehen und erkalten lassen.
Am besten nimmt man Twist-off-Gläser, da sie luftdicht schließen.
Gläser und Deckel vorher auskochen.
Klarsichtfolie bereit legen.
Die Menge reicht für ca. 2 Gläser Quittengelee.
Die Kalorien sind pro Glas berechnet.
Wenn man pro Portion ca. 20 g Quittengelee ißt, sind das ca. 40 kcal.