

## Oma's Quittengelee ...eine fast vergessene Köstlichkeit



### Für das Quittengelee brauchen wir:

- 1 kg Quitten
- 500 g Gelierzucker 2:1
- 1 Zitrone
- Wasser
- Sieb
- Küchentuch ( Mulltuch )
- heiß ausgewaschene Marmeladenläser
- großer Topf

- 
1. Die Quitten mit einem Küchentuch abreiben um den filzigen Flaum zu entfernen, dann waschen
  2. Blütenansätze und Stiele entfernen und die Quitten mit Schale und Kerngehäuse in kleinere Stücke schneiden
  3. Die Quittenstücke in einen größeren Kochtopf geben und soviel Wasser einfüllen, das die Quitten gerade so mit Wasser bedeckt sind

4. Alles zum Kochen bringen und dann bei niedriger Hitze ca. 60 Min. köcheln lassen
5. Wenn die Quittenstücke weich sind, am besten den Topf über Nacht stehen lassen. Dabei färbt sich der Saft schön orange und der Geschmack ist auch viel intensiver
6. Dann am besten ein Sieb mit einem feuchten Mulltuch-oder Geschirrtuch auslegen und den Saft abseihen. Dabei das Tuch **nicht** ausdrücken, das Gelee würde trüb werden
7. Nun 700 ml von dem aufgefangenen Saft in einen großen Topf geben, den Saft einer Zitrone und den Gelierzucker dazu geben
8. Gut verrühren, alles aufkochen und 4 Min. sprudelnd kochen lassen
9. Einen kleinen Teller ins Gefrierfach stellen und nach 4 Min. eine Gelierprobe machen, indem man einen EL des Gelees auf den erkalteten Teller gibt
10. Wenn es fest genug ist, in die vorbereiteten Marmeladenläser füllen. Wenn nicht, noch einige Min. länger kochen. Fest mit dem Schraubdeckel verschließen und abkühlen. Beim Erkalten zieht sich der heiße Inhalt zusammen und es entsteht ein Vakuum. Beim späteren Öffnen knackt der Deckel. Man kann die befüllten Gläser auch für einige Minuten auf den Kopf stellen, die Deckel der Gläser werden dadurch sterilisiert, eventuelle Keime abgetötet und das Gelee ist länger haltbar

♥ Viel Spaß und Gutes Gelingen ♥