

Quitten-Gelee

Zutaten:

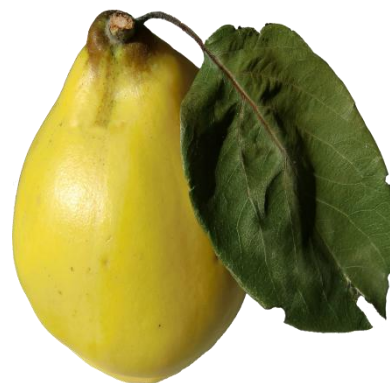
- 700ml Quittensaft
- 700g Gelierzucker
- Saft von einer Zitrone

Zubereitung:

01: Eine Zitrone auspressen. Danach die anderen Zutaten zusammen mit dem Zitronensaft in einen Topf geben.

02: Nun den Topf auf den Herd stellen und die Masse aufkochen lassen. Wenn die Masse wieder ein wenig aufhört zu köcheln die Gelierprobe durchführen. Wenn diese erfolgreich ist, kann das Gelee abkühlen und vorsichtig in die Gläser gefüllt werden.

03: Wenn das Befüllen fertig ist, die Gläser gut verschließen und abkühlen lassen.



Tipp: Die Erntezeit der Quitte ist in der ersten Oktoberhälfte. Die Zierquitte ist giftig und kann nicht zum Verzehr verwendet werden.

Rezept-/Teilidee:vgl. <http://www.chefkoch.de/rezepte/148701065444620/Quittengelee.html>

Quelle Bild Quitte: <https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Quitte.png>

