

Quitten Gelée

Zutaten für ca. 3.5 Liter Gelée

- 3 kg Quitten Abreiben, in Würfel schneiden.
Mit Wasser knapp bedecken.
Quitten aufkochen und 30 Minuten köcheln.
Früchte im Saft 12 Stunden ziehen lassen.
Das Ganze noch 2x wiederholen.
So wird der Saft schön rot und aromatisch.
Quitten samt Saft durch ein Sieb giessen und Saft auf-
fangen.
Zuerst den Saft durch ein Passiertuch filtern und danach
die Quitten ins Passiertuch geben und ausdrücken.
- 2.4 kg Gelierzucker Saft mit Gelierzucker aufkochen und 10-15 Minuten ko-
chen lassen. Gelierprobe machen.
Gelée heiss in Einmachgläser abfüllen und diese gut
verschliessen.

