

# QUITTENGELEE

Für das perfekte Wochenendfrühstück

---

1. Quitten mit einem trockenen Tuch abreiben und den weißen Flaum entfernen. Zitronensaft und 2 Liter Wasser in eine Schüssel geben. Die Quitten in grobe Stücke schneiden, dabei Stiel- und Blütenansatz entfernen. Quitten sofort in das Zitronenwasser geben, damit sie sich nicht verfärben.

2. Quittenstücke in einen Topf geben. Mit 500 ml vom Zitronenwasser aufkochen und zugedeckt 30 bis 40 Minuten bei milder Hitze weich kochen. Den Saft vorsichtig durch ein Tuch ablaufen lassen (am besten über Nacht). Orangen auspressen und den Quittensaft damit auf 900 ml auffüllen. Gelierzucker zugeben und aufkochen. Ab dem Zeitpunkt des Kochens unter Rühren 3 Minuten sprudelnd kochen lassen.

3. Sofort randvoll in heiß ausgespülte Gläser füllen. Fest verschließen und für 5 Minuten auf den Kopf stellen.



2009

---

## Zutaten

Für ca. 900 g :  
1,5 kg Quitten  
8 EL Zitronensaft  
2–3 Orangen  
300 g Gelierzucker



*Die Quitte trägt nach  
vier bis acht Jahren  
die ersten Früchte*

---