



# Quittengelee aus Quittensaft

Einfaches Gelee wenn mensch die Quitten im Dampfentsafter zu Saft verarbeitet hat

- Vorbereitungszeit ca. 5 Minuten
- Garzeit ca. 5 Minuten



## Werkzeug

- Topf, Schneebesen
- Marmeladengläser
- Marmeladentrichter

## Zutaten

- 1l Quittensaft aus dem Dampfentsafter
- 1 Vanilleschote
- Geliermittel 3/1 für 1l Saft
- 350g Zucker,
- 1 Beutel Zitronensäure

## **Zubereitung**

Quittensaft in einen Topf geben.

Vanilleschote mit einem Messer auskratzen und das Messer mit dem Saft im Topf abspülen. Vanilleschote in Teile schneiden und zum Saft in den Topf legen. In einer Schüssel Zucker, Geliermittel und Zitronensäure mischen und in den Topf geben.

Herd auf höchste Stufe einschalten und Mischung ständig mit dem Schneebesen rühren. Die Masse zum Kochen bringen. Dabei ständig umrühren. Wenn die Masse schön kocht, ca. 3 bis 4 Minuten unter Blubbern kochen lassen. Herd ausschalten.

Masse mit Schöpfkelle und Marmeladentrichter in die vorbereiteten Marmeladengläser füllen. Gläser verschließen und etikettieren.

Kleiner Tipp: Einmachgläser mit einem blauen Ring im Deckel sind PVC frei.

Guten Appetit!