

QUITTENGELEE

Zutaten:

ca. 2 kg Quitten
1 Päckchen Gelierzucker 2:1

Zubereitung

Die Quitten waschen und vierteln.
Braune Stellen ggf. mit einem Messer entfernen.

Die Quitten in den Dampfsafter geben.

900 ml Saft abmessen, in einen großen Topf geben und mit dem Gelierzucker 4 Minuten sprudelnd kochen.

Gelierprobe durchführen.

Das Gelee in Schraubgläser abfüllen.