

Fruchtiges Apfel-Quitten-Gelee

etwa 7 Gläser je 200 ml



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.

**Zutaten:**

750 ml Apfelsaft (von etwa 1350 g Äpfeln)

500 ml Quittensaft (von etwa 1150 g Quitten)

1 Pck. Dr. Oetker Super Gelierzucker

1 Vorbereiten:

Äpfel waschen, vierteln und daraus mit Hilfe eines Schnellkochtopfes oder Dampfsafters Saft gewinnen (**Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten). Quitten mit einem Tuch trocken abreiben, um den Flaum zu entfernen. Quitten waschen, achtern und ebenfalls daraus Saft gewinnen. 750 ml Apfelsaft und 500 ml Quittensaft abmessen.

2 Zubereiten:

Säfte mit Super Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

Tipp aus der Versuchsküche

- Schneller ist die Zubereitung mit Apfelsaft (ungesüßt) aus dem Handel.

1 Portion = 25 g