

Quittengelee mit kandiertem Ingwer

etwa 6 Gläser je 200 ml



etwas Übung erforderlich



bis 60 Min.

**Zutaten:**

750 ml Quittensaft (von etwa 1900 g Quitten)

100 g kandierter Ingwer

1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Extra

400 g Zucker

1 Vorbereiten:

Quitten mit einem Tuch trocken abreiben, um den Flaum zu entfernen. Quitten waschen, achteln, mit Hilfe eines Schnellkochtopfes oder Dampfentsafters Saft gewinnen (**Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten.) und 750 ml abmessen. Ingwer fein hacken.

2 Zubereiten:

Quittensaft und Ingwer in einen großen Kochtopf geben. 1 Btl. Gelfix Extra mit Zucker mischen, mit dem Quittensaft verrühren und **unter Rühren** zum Kochen bringen. 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

- **Gelierprobe:** Vor dem Abfüllen 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen oder bei süßen Früchten **1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure** unterrühren.

1 Portion = 25 g