

# Quitten-Apfel-Gelee

Ein fruchtiges Gelee aus Quitten und Äpfeln zum Frühstück

etwa 7 Gläser (je 200 ml)



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

750 ml Quittensaft (von etwa 1600 g Quitten)  
500 ml Apfelsaft (von etwa 900 g Äpfeln)  
Saft von 1 Zitrone  
1 Pck. Dr. Oetker Super Gelierzucker

## 1 Vorbereiten:

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

## 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.