

Quittengelee

Geschmeidig. Fruchtig. Und nicht zu süß. Quittengelee ist einer meiner liebsten Aufstriche für Croissants, Weißbrot, Hefezopf und helles Gebäck. Das leicht herbe Aroma ist einfach herrlich erfrischend. Dabei ist Quittengelee im Handumdrehen gezaubert. Trotzdem machen wir im Herbst gerne direkt einen kleinen Vorrat für das ganz Jahr.



Quittengelee | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (5 Gläser á 100 Milliliter): 1 Kilo Quitten | ca. 250
Gramm Gelierzucker 1:2 | Saft einer halben Zitrone



Quittengelee | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung: 1. Quitten waschen, Kerngehäuse entfernen und mit Schale in Würfel schneiden. 2. Quitten in einen Topf geben, mit Wasser bedecken, Zitronensaft hinzugeben und aufkochen und 45 Minuten auf kleiner Flamme weich kochen. 3. Ein Sieb mit einem Passiertuch oder sauberem Küchentuch auslegen und darunter eine Schüssel positionieren. 4. Quittenmasse ins Sieb schütten und auskühlen lassen. 5. Nach circa einer Stunde restliche Flüssigkeit vorsichtig durch das Passiertuch drücken. 6. Flüssigkeit abmessen (hier müssten ca. 500 Milliliter herauskommen). 7. Schraubgläser und Deckel mit kochendem Wasser auskochen. 8. Je 100 Milliliter 100 Gramm Gelierzucker 1:2 abmessen und zusammen aufkochen. 9. Masse unter Rühren fünf Minuten aufkochen. 10. Quittengelee heiß in mit kochendem Wasser ausgespülte Gläser einfüllen und sofort verschließen.

Dir gefällt mein Quitten-Gelee? Dann probier' auch mal meine [Marillen-Marmelade](#)! Außer natürlich, wenn es unbedingt etwas mit Quitte sein. Dann solltest du dir meine anderen [Quitten-Rezepte](#) anschauen. Jetzt noch mehr [Marmeladen & Gelee-Rezepte](#) oder gleich alle [Brotaufstriche](#) entdecken!

Nährwerte/Glas: 118 Kalorien | 0,2 Gramm Fett | 31,4 Gramm Kohlenhydrate | 0,9 Gramm Eiweiß