

Quittengelee - ein Rezept von Véronique Witzigmann



Passend zu unserem letzten Beitrag „[Mehr Quitte, bitte!](#)“ möchten wir Ihnen mit diesem Rezept von [Véronique Witzigmann](#) Lust auf mehr Quitte machen! Véronique Witzigmann, Expertin für Süßes, die durch ihre besonderen Fruchtaufstriche und Chutneys bekannt ist, hat uns bereits bei Backevents (siehe [Backen mit der Plätzchen-Expertin](#)) und anderen Veranstaltungen tatkräftig unterstützt. Ihr Buch „[Ein süßes Stück vom Glück](#)“ ist eine Liebeserklärung an die süßen Köstlichkeiten wie Mehlspeisen, Blechkuchen und Strudel aller Art. Auch das Rezept für Quittengelee, das wir heute präsentieren, können Sie in diesem Buch finden.



Zutaten für 4 Gläser

Für das Gelee:

1,3 kg Bioquitten*

1 Biozitrone*

1 l Birnensaft

½ Vanilleschote

250 g Gelierzucker 3:1

2 Zweige Thymian

* Weil die Quitten bzw. Zitronen samt Schale gekocht werden, sollten Sie für dieses Rezept nach Möglichkeit Bio-Ware verwenden.

Außerdem:

4 Gläser à 200 ml Fassungsvermögen

1 Geschirrtuch

Tipps von Véronique Witzigmann:

- Es gibt Apfel- und Birnenquitten. Beide sind zum Einkochen geeignet. Den „kleinen Pelz“, den die Früchte oftmals haben, bitte abreiben, denn er macht das Gelee bitter!
- Auch ideal z.B. als Füllung für Spitzbuben oder Palatschinken!

Zubereitung (ca. 30 Minuten):

- Zunächst die Gläser und Deckel sterilisieren. Dazu ein Geschirrtuch auf ein Backblech legen und

Gläser und Deckel darauf platzieren. Das Backblech in den Backofen schieben und die Temperatur auf 100°C (Umluft 80°C, Gas Stufe 1) stellen. Sobald die Temperatur erreicht ist, die Gläser und Deckel mindestens 10 Minuten im Backofen belassen. Kurz vor Fertigstellung des Gelees aus dem Backofen holen.



- Die Quitten waschen, halbieren und in grobe Würfel schneiden (Kerngehäuse und Schalen werden mitgekocht). Die Zitrone waschen, halbieren und vierteln.
- Das Obst in einem großen Topf mit dem Birnensaft begießen. Aufkochen, Hitze auf mittlere Stufe reduzieren und das Obst in ca. 20 Minuten weichkochen, dabei gelegentlich umrühren.
- Ein großes Sieb mit einem Tuch auslegen, die gekochten Früchte hineingießen und den Quittensud auffangen. Es sollen 750 ml Saft werden. Den Saft zurück in den Topf gießen.
- Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Gelierzucker, Thymian, Vanilleschote und -mark zu dem Quittensaft geben und untermischen. Die Mischung zum Kochen bringen und nach einer Kochzeit von 5 Minuten den Topf von der Kochstelle nehmen. Vanilleschote und Thymianzweige entfernen.
- Das heiße Gelee nochmals durch ein feines Sieb laufen lassen, in die sterilisierten Gläser füllen und diese verschließen.

