

# HERBSTLICHES QUITTENGEELEE

## ZUTATEN

Für 5 bis 6  
Marmeladengläser

1,5 kg Quitten  
1 Zitrone  
2 Orangen  
1 kg Gelierzucker  
Etwas Zimt  
2 Anissterne



## ZUBEREITUNG

Die Quitten mit einem Tuch abreiben und die Blüten und Stielansätze entfernen. Nun die Quitten samt der Schale und dem Kerngehäuse zuerst vierteln und danach nochmals quer durchschneiden.

Die Zitrone auspressen und den Saft mit den Quittenstücken und ca. 1¼ Liter Wasser in einen Topf geben. Die Quitten zugedeckt ca. 45 Minuten weichkochen.

Einen Sieb mit einem Tuch auslegen und über einen Topf oder eine Schüssel hängen. Nun giesst ihr die Quitten mit dem Saft in das Sieb und lasst den Saft am besten über Nacht (ca. 12 Stunden) gut abtropfen. Dann das Tuch gut zusammendrehen damit ihr noch den restlichen Saft aus den Quitten gewinnen könnt.

Die Orangen auspressen und den Quittensaft mit dem Orangensaft auf 1 Liter auffüllen. Zusammen mit dem Gelierzucker in einem Topf vermischen. Nun gebt ihr je nach Geschmack etwas Zimt hinzu. Je nach Belieben könnt ihr Anissterne hinzugeben. Die Mischung unter Rühren aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Oh, jetzt duftet es richtig weihnachtlich. Die Anissterne herausfischen und das Quittengelee in heiss ausgespülte Gläser füllen.

Mit dem feinen Quittengelee wird dein Frühstück zu einem echten "Gute Laune Frühstück".



*Fräulein Blütenstaub*

[www.fraeuleinbluetenstaub.com](http://www.fraeuleinbluetenstaub.com)