



Den pelzigen bitteren Flaum der 5 **Quitten** (das waren bei mir 560 g) mit einem Schwamm unter heißem Wasser abreiben. Dann die Früchte achteln, entkernen und in einem Topf mit 700 ml Wasser zum Kochen bringen.

Zugedeckt etwa zwei Stunden köcheln lassen, bis die Fruchtstücke richtig weich sind. Nun die Quitten durch ein feines Passiersieb abseihen – nicht pressen, da sonst die ganzen Schwebstoffe mitgehen und das Gelee nicht schön durchsichtig wird. Am besten über Nacht abtropfen lassen.



Den aufgefangenen Quittensaft, bei mir waren das etwa 240 ml, mit dem Saft ½ **Bio-Zitrone** (am besten auch durchs Sieb gießen, um Fruchtstücke zu vermeiden) und 200 g **Zucker** unter Rühren zum Kochen bringen und einige Minuten lang einkochen – das Gelee bekommt nun ein schön leuchtendes Kupferrot.

Gelierprobe machen: Einen Tropfen auf einen glatten Teller geben. Wird diese Probe beim Erkalten fest, ist das Gelee fertig – dann in saubere Gläser füllen, sofort verschließen und auf den Kopf stellen.

Unser Fazit: Traumhaft! Der herb-fruchtige Geschmack – irgendwo zwischen Zitrone, Apfel, Birne und Rose – und das wunderbar “warme” Aroma passen einfach fabelhaft zum Herbst. Darum werde ich wohl bald noch einmal in Produktion gehen. Denn in der Zwischenzeit sind von den fünf kleinen Gläsern nur noch zwei übrig...

Gutes Gelingen!