

# Erfrischendes Quittengelee mit (vor-)weihnachtlichem Touch ...

Ich liebe Quitten. Aber im Supermarkt findet man die irgendwie nie. So ist es also Jahre her, dass ich in den Genuss von Quitten gekommen bin. Vor ein paar Tagen habe ich jedoch einen Sack voll Früchte geschenkt bekommen und meinen ersten richtigen Einkochversuch damit gestartet.

Ja, okay, es gibt bereits ein [Marmeladenrezept](#) auf dem Blog, aber das hat wenig mit dem Einkochen zu tun, wie wir es von Oma oder so kennen.

Und genau daran wollte ich mich mal versuchen: Einkochen wie die Oma. Aus den Quitten sollte also zum einen Gelee und zum anderen Marmelade werden. Und so viel weg: Das Gelee hat den Geschmackstest bereits bestanden. Saulecker! Der Mix ist irgendwie recht erfrischend und zugleich gibt das Ganze bereits einen Vorgeschmack auf die bevorstehende Weihnachtszeit.



Neben Quitte ist nämlich noch Vanille, Kardamom und ein Schuss Limette mit dabei. Wer mit Zitrusfrüchten nicht so gut kann, lässt die Limette, die den Frische-Kick gibt, einfach weg. Hier werden Limetten aber ganz gut vertragen. Also darf das ruhig mit rein.

## **Quittengelee mit Limette, Vanille & Kardamom**

### **Zubereitungszeit:**

ca. 2 h bis 3 h

## Schwierigkeit:

normal

## Zutaten für 3 Gläser

- ca. 3 kg Quitten (Rohgewicht vor dem Zerkleinern)
- Wasser
- 1 [Vanilleschote](#)\* (kann auch schon ausgekratzt sein, da sie mitgekocht wird)
- Saft von 1 Limette, optional
- 1/2 TL Kardamom
- 500 g 1:1 Gelierzucker

## Zubereitung:

Die Quitten gründlich abwaschen und den “Pelz” abputzen. Grob in Stücke schneiden. Die Strünke habe ich weggeschnitten, aber das Kerngehäuse nicht.

In einem [großen Topf](#)\* mit Wasser weichkochen. Das dauert etwa 30 bis 45 Minuten.

Anschließend mit einem [Schaumlöffel](#)\* die Quittenstücke aus dem Kochwasser nehmen oder durch ein großes Sieb abseihen.

Ich habe zunächst versucht, das Quittenmus durch ein feines Sieb zu drücken, um an den Saft zu kommen. Doch die Ausbeute ist dabei wirklich mäßig. Mehr Saft erhält man mit Muskelkraft, indem man die Masse ordentlich durch ein Tuch drückt – ja, geradezu wringt.

Weil ich am nächsten Tag noch Marmelade aus den Überresten machen wollte, habe ich vor dem Ausdrücken die Kerngehäuse entfernt.

Nach dem Auswringen durch ein Tuch erhält man etwa 500 ml Quittensaft. Dieser wird zusammen mit dem Limettensaft (optional), der ausgekratzen Vanilleschote und Kardamom sowie

dem Gelierzucker erhitzt.

Währenddessen die sauberen Einweggläser in einen anderen Topf mit heißem Wasser stellen, damit sie vorgewärmt sind. Das verhindert, dass die Gläser springen, wenn das heiße Gelee eingefüllt wird.

Damit die Masse geliert, ist es wichtig, dass alles einmal richtig aufwallt. Ich habe es fünf Minuten siedend (blubbernd) vor sich hin kochen lassen.

Jetzt sollte es schnell gehen. Das Gelee in die vorbereiteten, warmen Gläser füllen. Deckel drauf und einmal auf den Kopf stellen. Nach ein paar Minuten wieder umdrehen. Gegebenenfalls Handschuhe anziehen, falls die Gläser schon zu heiß sind. Diese Prozedur desinfiziert zusätzlich die Deckel. Ich koche aber ohnehin vorher die Gläser und Deckel aus, damit es steril ist.



Jetzt müssen die Gläser noch auskühlen. Wenn sie Zimmertemperatur erreicht haben, können sie auch über Nacht in den Kühlschrank gestellt werden. So wird das Gelee auf jeden Fall fest.

Hinweis: Ich habe bisher noch keinen 1:1 Gelierzucker ohne Citronensäure gefunden und auch hier so welchen verwendet. Wenn ich mal wieder Früchte habe, werde ich einen Versuch nur mit Pektin, Rohrzucker und Limette versuchen. Wie machst Du Gelee oder Marmelade? Bin gespannt auf die Erfahrungen. Das hier ist ja mein erster Versuch, der aber wirklich gut schmeckt. Eigenlob ... ☐

Jetzt ist noch jede Menge Mus übrig. Dieses habe ich am nächsten Tag zu Marmelade verarbeitet und das ging so:

# Quittenmarmelade mit Minze, aztekischem Süßkraut, Limette, Vanille & Kardamom

## Zubereitungszeit:

ca. 1 h

## Schwierigkeit:

einfach

## Zutaten für 10 Gläser

- Überreste / Mus von den 3 kg Quitten vom Vortag (im Kühlschrank gelagert)
- Wasser
- 1 [Vanilleschote](#)\* (ich habe dieselbe vom Vortag nochmal verwendet)
- Saft von 2 Limetten, optional
- frische Kräuter aus dem Garten: 3 Stängel aztekisches Süßkraut, 2 Stängel Zitronenmelisse, 2 Stängel Apfelminze (hier kann nach Geschmack variiert werden)
- 1/2 TL Kardamom
- 1 kg 1:1 Gelierzucker

## Zubereitung:

Aus den Kräutern wird ein Tee gekocht. Wir brauchen einen Liter. Im Grunde kann man auch einfach Wasser oder zum Beispiel Apfelsaft nehmen. Ich fand die Kräutertee-Idee aber ganz lecker.

Anschließend werden Mus, Kräutertee, Limettensaft, Vanilleschote, Kardamom und Gelierzucker in einem großen Topf erhitzt. Auch das muss wieder aufwallen, damit es nachher richtig geliert. Also wieder fünf Minuten blubbern lassen.



Währenddessen wieder Gläser vorbereiten und aufwärmen.

Die heiße Marmelade in die Gläser füllen und zuschrauben. Einmal auf den Kopf stellen und nach ein paar Minuten umdrehen. Jetzt heißt es warten, bis die Marmelade fest ist. Dann kannst Du sie Dir schmecken lassen oder verschenken. Einige meiner Gläser sind schon reserviert.



**Guten Appetit!**

**(c) Histamin-Pirat**