



## **Quittengelee**

Für 3 Gläser je ca. 3 dl

1 kg Quitten  
8 dl Wasser

1 Kg Quitten mit einem Tuch gut abreiben, Fliege entfernen, Früchte Achteln in eine Pfanne geben. Zudecken, aufkochen, ca. 30 Min. weich kochen. Von der Platte nehmen, etwas abkühlen lassen.

Quitten und Saft durch Kaffeefilter oder durch ein mit einem feinen Tuch ausgelegtes Sieb giessen, abtropfen lassen Quitten nicht ausdrücken, es wird sonst trüb (ergibt ca. 6 dl).

300g Rohrohrzucker  
2 gestrichene Tl Agar Agar

6 dl Quittensaft zurück in die Pfanne giessen. 2 Teelöffel Agar Agar & 300 g Rohrohrzucker begeben, unter Rühren aufkochen ca. 5 Min. kochen. Eventuell Schaum abschöpfen.

In saubere, heiss vorgespülte Gläser abfüllen, zuschrauben, kurz umdrehen um allfällige Bakterien abzutöten, dann auskühlen lassen & solange nicht mehr bewegen, bis es kalt ist (so geliert es schöner).

## **En Guete**

wünscht Ihnen das Paracelsus-Küchenteam