QUITTENSAFT - QUITTENGELEE

TM31

Zutaten

Imported

für den Saft:
750 g Quitten gesäubert, in Stücken (Viertel)
600-700 g Wasser
für das Gelee:
3/4 l Quitten saft
1:1 Gelierzucker 1 kg
evtl. eine Vanillenschote oder Vanillepulver

Zubereitung

Quittensaft

Die Hälfte der Quitten **12 Sek** / **Stufe 4** zerkleinern / umfüllen, 2. Hälfte zerkleinern.

Alle zerkleinerten Quitten in den Mixtopf und knapp mit Wasser bedeckt **20 Min** / **100°** / **"Linkslauf"** / **Stufe 1** weich kochen. Danach ca. 10 Min im Mixtopf abkühlen lassen. Nicht umfüllen!

Gareinsatz in den Mixtopf auf die weichgekochten Quitten setzen und herrunterdrücken. Nun den Gareinsatz festhalten und den Saft durch die Rillen in ein anderes Gefäß gießen. Ergibt ca. 450 bis 500 ml Saft.

Sicherlich ist die "Saftgewinnung" nicht so erträglich, wie nach dem altbekannten Prinzip.

Wer die Quitten teuer gekauft und nicht im Überfluß am Baum hängen hat, kann den Rest Quittenmus noch durch eine Windel ablaufen lassen. Dazu einfach eine Stoffwindel in den Gareinsatz legen, diesen in eine Schüssel stellen, Quitten auf die Stoffewindel geben und ausdrücken. Ergibt nochmal ca. 150-200 ml Saft.

Nachteil dieser Methode: Der Saft ist nicht klar, sondern eher trüb.

Tipp: Quiten nicht auf Stufe 5 zerkleinern. Die Quitten werden zu breiig und die Methode mit dem Gareinsatz funktioniert dann nicht. Ich habe es auch mit 1 kg Früchten versucht, aber dann ist der Topf zu voll und das Ganze kocht über.

Quittengelee:

3/4 L kalten Quittensaft und 1 kg Gelierzucker **5 Sek** / **Stufe 2** verrühren.

12 Min / **100°** / **Stufe 1** kochen und in saubere Gläser füllen.

Bei 1 L Saft verlängert sich die Kochzeit um 3 Min.

Funktioniert auch mit 2:1 Gelierzucker, das Gelee ist dann weicher und ähnelt dann dem Wackelpudding.

Tipp: Eine Vanilleschote auskratzen und mit kochen lassen, dann aber **"Linkslauf"** . Nach dem Kochen herausnehmen und das ausgekratzte Mark zur heißen Masse geben und einige Sek / Stufe 2 verrühren

Lob, aber auch Kritik/Verbesserungsvorschläge erwünscht! Viel Spaß beim Ausprobieren!

thermomix

Dieses Rezept wurde dir von einer/m Thermomix®-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix® getestet. Vorwerk Thermomix® übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachte stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.

Autor: faulesocke **Quelle:** http://www.rezeptwelt.de