

Quitten-Orangen-Konfitüre

ca. 3 - 4 Gläser (je 350 ml)



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Quitten-Orangen-Konfitüre:

600 g geschälte, fein geriebene Quitten
½ l frisch gepresster Orangensaft (von ca. 6 Orangen)
1 Pkg. Dr. Oetker Extra Gelierzucker 2:1 (500 g)

1 Quitten-Orangen-Konfitüre:

Quitten mit Orangensaft und Gelierzucker verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen.

Einkochzeit: ca. 3 Minuten

2 Die heiße Konfitüre randvoll in Gläser füllen und verschließen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Von den Quitten den Flaum mit einem Tuch abreiben. Die Quitten waschen, schälen, fein reiben, so dass das Kerngehäuse stehen bleibt und 600 g abwiegen.