

# Quittengelee mit Basilikum

etwa 2 - 3 Gläser (je 350 ml)



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Quittengelee mit Basilikum:

750 ml Quittensaft (ungesüßt)  
(von ca. 2 kg Quitten)  
etwa 20 Basilikumblätter  
100 g Braunzucker  
300 g Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Gelierfix 2:1  
(25 g)

## 1 Quittengelee mit Basilikum:

Braunzucker mit Zucker und Geliertpulver vermischen, mit Fruchtsaft verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen.

**Einkochzeit: etwa 3 Minuten**

- 2 Vom Herd nehmen und in feine Streifen geschnittenen Basilikum unterrühren. Das heiße Gelee randvoll in Gläser füllen und verschließen.
- 3 Die Gläser während des Erkalts ab und zu drehen, damit sich der Basilikum besser verteilt.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Das Gelee harmoniert besonders zu Speisetopfen, Frischkäse oder Camembert.
- Etwas Gelee und einige rosa Pfefferbeeren in den Bratensaft von Rindersteaks gerührt, gibt dem Bratensaft eine leichte Bindung und einen fein würzigen Geschmack.
- Den Flaum der Quitten mit einem trockenen Tuch abreiben. Die Quitten schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Mit Hilfe eines Schnellkochtopfes oder Dampfensafters Saft gewinnen. Die Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten.

**Hinweis: Die Haltbarkeit wird durch die Zugabe von Basilikum verkürzt.**

