

## Apfel-Quitten-Gelee

Quitten und Äpfel grob mit dem Brotmesser zerschneiden und mit 1 L Wasser zum Kochen bringen. 20 Minuten köcheln lassen, bis die Quitten weich sind, dann auf einem Sieb abtropfen lassen.

Die Flüssigkeit in einem Topf auffangen.

1 L Saft abmessen, evtl. mit etwas Wasser auffüllen.

Vanilleschoten einritzen und das Mark herauskratzen.

Vanillemark und -schoten, Saft und Gelierzucker in einem Topf mischen und bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen

und 4 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen. 1/2 Tl. Zimt, 20 ml Mandelsirup, 1 Ms. Kardamom hinzufügen.

Die Gelierprobe auf einem Teller machen. Wenn das Gelee noch nicht fest ist, weiter köcheln.

Vanilleschoten entfernen und das Quittengelee sofort in heiß ausgespülte Gläser füllen. Fest verschließen und Gläser auf den Kopf stellen, bis sie abgekühlt eine.

700 g Quitten

700 g Äpfel

2 Vanilleschoten

1 kg Gelierzucker, 1:1

20 ml Mandellikör

1 Messersp. Kardamom

1 L Wasser

1 Tl Zimt