REZEPT FÜR HOLUNDER-BIRNEN-GELEE

HOLUNDER-BIRNEN-GELEE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 7 Gläser à 200 ml | 25 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 600 ml Holundersaft
- 600 ml Birnensaft
- 1 TL gem. Zimt
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 3:1

2546

ZUBEREITUNG

1. Holunder- und Birnensaft mit Zimt und Gelierzucker in einem hohen Topf verrühren. Unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Zubereitung 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren, damit sie nicht ansetzt.

2. Eine Gelierprobe machen. Gelee in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen und gut verschließen. Abkühlen lassen.

Tipp:

Für mehr Biss kannst du eine grobe geriebene Birne mitkochen.