

SAUERKIRSCH-GELEE MIT PFIFF



SAUERKIRSCH-GELEE MIT PFIFF

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 4 Gläser | 10 Min.

Zutaten

- 1 Zitrone
- 750 ml Sauerkirschsaft
- 1 kg SweetFamily Gelierzucker 1:1
- 4 cl Kirschwasser



ZUBEREITUNG

243

Kcal

100 g

Die Zitrone auspressen. Den Zitronensaft mit dem Sauerkirschsaft und Gelierzucker 1:1 vermischen und unter Rühren zum Kochen bringen. Die Fruchtzubereitung 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren, damit sie nicht ansetzt oder überkocht.

Nach erfolgreicher Gelierprobe das Kirschwasser unterrühren, das Gelee sofort in die vorbereiteten Gläser füllen und gut verschließen.

Tipp:

Wenn du es würziger magst, kannst du kurz vor dem Abfüllen einige zerstoßene Pfefferkörner unter das Gelee rühren.

Obst: Kirsche, Zitrone