REZEPT FÜR BIRNEN-GELEE MIT EARL GREY

BIRNEN-GELEE MIT EARL GREY

Schwierigkeitsgrad: normal

für 5 Gläser à ca. 200 ml | 55 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 1 kg reife Birnen
- 1 TL loser Earl Grey-Tee (alternativ 1-2 Teebeutel)
- 1 Bio-Zitrone
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1
- 4-5 Stiele Zitronenthymian

4017

ZUBEREITUNG

434	0	106	0
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Je Glas ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Birnen schälen, entkernen und würfeln. Mit 400 ml Wasser aufkochen und zugedeckt 15-20 Minuten weich garen. Birnen mit einem Kartoffelstampfer in der Flüssigkeit zerdrücken. Ein Sieb über eine Schüssel setzen, mit einem Safttuch auslegen und Birnenmasse darauf geben. Abtropfenden Saft auffangen und Masse abkühlen lassen. Fruchtreste im Safttuch gut ausdrücken.

2. Inzwischen Teeblätter mit ca. 200 ml kochendem Wasser überbrühen. 3 Minuten ziehen lassen, dann Teeblätter entfernen und Tee abkühlen lassen.

3. Zitrone heiß waschen. Schale mit einem Zestenreißer in feinen Streifen abziehen, Frucht auspressen. Birnensaft mit Zitronensaft und Tee auf 750 ml auffüllen. Mit Bio-Gelierzucker und Zitronenzesten in einem hohen Topf unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen. Zur Geleemasse geben und alles 4 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen.

4. Nach erfolgreicher Gelierprobe heißes Gelee sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen, dabei Thymianblättchen und Zitronenzesten gleichmäßig verteilen. Gläser verschließen und abkühlen lassen.