REZEPT FÜR BROMBEER-GELEE

BROMBEER-GELEE

Schwierigkeitsgrad: normal

für 7 Gläser à ca. 200 ml | 40 Min. | + Zeit zum Abtropfen und Abkühlen

Zutaten

- 1,5 kg Brombeeren
- 1/2 TL gemahlener Zimt
- 2 Msp. gemahlene Muskatnuss
- 1 aufgeschnittene Vanilleschote
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 3:1

1367

ZUBEREITUNG

1. Brombeeren verlesen, wenn nötig waschen. Mit 500 ml Wasser zum Kochen bringen und einige Minuten garen, bis sie Saft ziehen. Ein Sieb mit einem sauberen Safttuch auslegen, Brombeeren darauf geben und abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Früchte im Tuch auspressen.

2. 1,2 l Brombeersaft abmessen, bei Bedarf mit wenig Wasser auffüllen. Mit Gewürzen und Gelierzucker in einem hohen Topf mischen und unter Rühren zum Kochen bringen. Zubereitung ca. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren, damit sie nicht ansetzt.

3. Eine Gelierprobe machen. Gelee sofort in die vorbereiteten Gläser füllen und gut verschließen.