

REZEPT FÜR HERBSTGELEE



HERBSTGELEE

Schwierigkeitsgrad: normal

für 3-4 Gläser à 250 ml | 50 Min. | +
Abkühlzeit

Zutaten

- 500 g Zwetschgen
- 500 g Äpfel
- 500 g Birnen
- 1 kg SweetFamily Gelierzucker 1:1
- 1/2 Zimtstange
- 1 kleines Lorbeerblatt
- 1-2 Gewürznelken



4101

ZUBEREITUNG

418

Kcal

pro 100 ml ca.

0

Gramm

Eiweiß

105

Gramm

Kohlenhydrate

0

Gramm

Fett

1. Früchte waschen und halbieren. Zwetschgen entsteinen, Äpfel und Birnen entkernen. Alles grob würfeln und mit 375 ml Wasser aufkochen. 5-10 Minuten sehr weich garen. Ein Sieb über eine Schüssel setzen, mit einem Safttuch auslegen und Fruchtmasse darauf geben. Abtropfenden Saft auffangen und Masse abkühlen lassen. Fruchtreste im Safttuch gut ausdrücken.

2. 750 ml Saft abmessen, bei Bedarf mit wenig Wasser auffüllen. Mit Gelierzucker und Gewürzen in einen hohen Topf geben und unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Zubereitung 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiterrühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt. Eine [Gelierzuckerprobe](#) machen. Gewürze entfernen. [Gelee](#) bei Bedarf abschäumen und sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Verschließen und abkühlen lassen.