

REZEPT FÜR KIRSCH-GELEE MIT GIN



KIRSCH-GELEE MIT GIN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

**Für 4 Gläser à ca. 250 ml | 40 Min. | +
Zeit zum Abtropfen und Abkühlen**

Zutaten

- 1,25 Süßkirschen
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1
- Saft von 1 Zitrone
- 50 ml Gin



2801

ZUBEREITUNG

1. Kirschen waschen, abtropfen lassen und leicht zerdrücken. Mit 100 ml Wasser zum Kochen bringen und ca. 5 Minuten köcheln lassen, bis die Kirschen Saft ziehen. Ein Sieb mit einem sauberen Safttuch auslegen, Kirschen darauf geben und abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Kirschen im Tuch gut auspressen.
2. 750 ml Saft abmessen, eventuell mit Wasser auffüllen. Mit Gelierzucker und Zitronensaft in einem großen Topf mischen und unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Zubereitung ca. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiterrühren, damit sie nicht ansetzt. Gin unterrühren und eine [Gelierprobe](#) machen. Gelee sofort randvoll in heiß ausgespülte saubere Gläser füllen und fest verschließen. Abkühlen lassen.