

REZEPT FÜR SAUERKIRSCH-GELEE



SAUERKIRSCH-GELEE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

**Für ca. 6 Gläser à 250 ml | 20 Min. | +
Abkühlzeit**

Zutaten

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



1651

ZUBEREITUNG

1. Zitrone auspressen. Zitronen- und Sauerkirschsaft mit Gelierzucker in einem hohen Topf mischen und unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen.
2. Fruchtzubereitung 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren, damit sie nicht ansetzt oder überkocht.
3. Nach erfolgreicher [Gelierprobe](#) Kirschwasser unterrühren. Gelee sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen und gut verschließen. Abkühlen lassen.

Tipp:

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