

REZEPT FÜR SAUERKIRSCHGELEE MIT GEWÜRZEN



SAUERKIRSCHGELEE MIT GEWÜRZEN

Schwierigkeitsgrad: normal

für 5 Gläser à ca. 200 ml | 40 Min. | +
Abtropf- und Abkühlzeit

Zutaten

- 1 kg Sauerkirschen
- 50 ml frisch gepresster Limettensaft (von ca. 2 Limetten)
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1
- 1 TL roter Pfeffer
- 5 Kardamomkapseln



2562

ZUBEREITUNG

449

Kcal

Pro Glas ca.

0

Gramm

Eiweiß

111

Gramm

Kohlenhydrate

0

Gramm

Fett

1. Kirschen entstielen, waschen und abtropfen lassen. Mit 300 ml Wasser in einen Topf geben, aufkochen und 5-7 Minuten weich garen. Mit einem Kartoffelstampfer etwas zerdrücken. 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. 700 ml Kirschsafft abmessen (bei Bedarf mit wenig Wasser auffüllen) und mit Limettensaft und Gelierzucker in einem hohen Topf mischen. Unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Inzwischen roten Pfeffer und Kardamomkapseln in einem Mörser leicht andrücken. [Gelee](#) 4 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen, dabei Gewürze nach 2 Minuten zufügen und mitkochen.

3. Nach erfolgreicher [Gelierprobe](#) heißes Gelee sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen, dabei Gewürze gleichmäßig verteilen. Gläser verschließen und abkühlen lassen.