

Apfel-Birnen-Gelee

Zutaten:

450 ml Apfelsaft (ungesüßt), von etwa 800 g Äpfeln
400 ml Birnensaft (ungesüßt), von etwa 1100 g Birnen
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Classic
1000 g Zucker



1. Vorbereiten: Äpfel und Birnen waschen und vierteln. Aus beiden Früchten mit Hilfe eines Schnellkochtopfes oder Dampfentsafters getrennt Saft gewinnen (**Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten.) und 450 ml Apfel- bzw. 400 ml Birnensaft abmessen.

2. Zubereiten: Fruchtsäfte in einen Kochtopf geben. Gelfix Classic **erst** mit 2 EL des Zuckers mischen, **dann** mit dem Fruchtsaft verrühren. Kochgut unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Sobald alles bei ständigem Rühren sprudelnd kocht, restlichen Zucker zufügen. Alles unter Rühren wieder zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mind. 3 Min. sprudelnd kochen. Kochgut evtl. abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off®) verschließen, umdrehen und etwa 5 Min. auf dem Deckel stehen lassen.

Pro Portion / Stück: E: < 1 g, F: < 1 g, Kh: 14 g, kJ: 250, kcal: 60

1 Portion = 25 g

Rezept in "**BACKEN!**" bei tv.gusto veröffentlicht.

etwa 10 Gläser je 200 ml



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Nach Wunsch können Sie nach dem Kochen 3 EL Whisky unterrühren.
- Für eine Gelierprobe geben Sie 1-2 TL der heißen Fruchtmasse auf einen gekühlten Teller. Wird die Gelierprobe dicklich bzw. fest, so bekommt auch der Rest Ihres Gelees genügend Festigkeit in den Gläsern. Wünschen Sie eine stärkere Festigkeit, rühren Sie 1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure unter die heiße Fruchtmasse und machen noch eine zweite Gelierprobe, ehe Sie das Gelee einfüllen.