

Biergelee

Zutaten:

660 ml Bier (2 Fl. je 330 ml)
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Classic
1000 g Zucker



1. Zubereiten: Bier in einen Kochtopf geben. Gelfix Classic **erst** mit 2 EL des Zuckers mischen, **dann** mit dem Bier 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 **abschäumen**, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off®) verschließen, umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

Pro Portion / Stück: E: < 1 g, F: < 1 g, Kh: 15 g, kJ: 270, kcal: 64

1 Portion = 25 g

etwa 8 Gläser je 200 ml



gelingt leicht



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Das Biergelee eignet sich gut zum Marinieren oder als Zugabe zu einer deftigen Soße.
- 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.