

Birnen-Gelee mit Stückchen

Zutaten:

600 ml Birnensaft (ungesüßt) , von etwa 1600 g Birnen
150 g Birnen (vorbereitet gewogen)
1 EL Dr. Oetker Pistazien gehackt
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure
400 g Zucker
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Extra



1. Vorbereiten: Birnen waschen, vierteln, mit Hilfe eines Schnellkochtopfes oder Dampfsafters Saft gewinnen (**Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten.) und 600 ml abmessen. Birnen schälen, fein schneiden und 150 g abwiegen.

2. Zubereiten: Saft, Birnen, Pistazien und Zitronensäure in einen Kochtopf geben. Zucker mit Gelfix Extra mischen, dann mit dem Fruchtsaft verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze 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. Gläser während des Erkaltes öfter drehen, damit sich die Birnenstückchen und Pistazienkerne besser verteilen.

Pro Portion / Stück: E: < 1 g, F: < 1 g, Kh: 11 g, kJ: 198, kcal: 47

1 Portion = 25 g

etwa 6 Gläser je 200 ml



etwas Übung erforderlich



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

Tipps:

- Nach Wunsch können Sie nach dem Kochen 50 ml Birnenbrand unterrühren.
- Für eine Gelierprobe geben Sie 1-2 Teelöffel des heißen Gelees 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 noch 1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure unter das heiße Gelee und machen noch eine zweite Gelierprobe, ehe Sie das Gelee einfüllen.