

Brombeer-Sauerkirsch-Gelee mit Rum und Muskat

Zutaten:

400 ml Brombeersaft (ungesüßt) von etwa 600 g Brombeeren
300 ml Sauerkirschsafte (ungesüßt) von etwa 500 g Sauerkirschen
50 ml Rum
400 g Zucker
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Extra
1/2 gestr. TL gemahlene Muskatnuss



1. Vorbereiten: Brombeeren verlesen. Sauerkirschen waschen und entsteinen. Aus beiden Früchten mit Hilfe eines Schnellkochtopfes oder Dampfentsafters getrennt Saft gewinnen (**Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten.) und 400 ml Brombeer- bzw. 300 ml Sauerkirschsafte abmessen.

2. Zubereiten: Beide Säfte in einen Kochtopf geben. Zucker mit Gelfix Extra und Muskatnuss mischen, dann mit dem Fruchtsafte verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mind. 3 Min. sprudelnd kochen. Jetzt Rum unterrühren. 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: 11 g, kJ: 204, kcal: 49

1 Portion = 25 g

etwa 6 Gläser je 200 ml



etwas Übung erforderlich



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

Tipps:

- Den Rum können Sie durch Brombeer- oder Sauerkirschsafte ersetzen.
- Für eine Gelierprobe geben Sie 1-2 Teelöffel der heißen Fruchtmasse auf einen gekühlten Teller. Wird die Gelierprobe dicklich bzw. fest, so bekommt auch der Rest Ihrer Konfitüre 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 die Konfitüre einfüllen.