

Brombeergelee

Zutaten:

650 ml Brombeersaft (ungesüßt) von etwa 1 kg Früchten
250 ml Rotwein (Spätburgunder)
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure
1 Pck. Dr. Oetker Extra Gelierzucker



1. Vorbereiten: Brombeeren verlesen, mit Hilfe eines Schnellkochtopfes oder Dampfentsefters Saft gewinnen (**Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten.) und 650 ml abmessen.

2. Zubereiten: Fruchtsaft, Wein und Zitronensäure in einem Kochtopf mit Extra Gelierzucker gut 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 den Deckeln stehen lassen.

Pro Portion / Stück: E: < 1 g, F: < 1 g, Kh: 10 g, kJ: 189, kcal: 45

1 Portion = 25 g

etwa 7 Gläser je 200 ml



etwas Übung erforderlich



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

Tipp:

- Für eine Gelierprobe geben Sie 1-2 TL 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 1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure unter das heiße Gelee und machen noch eine zweite Gelierprobe, ehe Sie das Gelee einfüllen.