

## Holunderbeer-Gelee mit Birnenstückchen

### Zutaten:

750 ml Holundersaft , ungesüßt oder Handelsware  
250 g Birnen (vorbereitet gewogen)  
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure  
350 g Zucker (weißer, brauner, Rohr- oder Fruchtzucker)  
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Super

**1. Vorbereiten:** Holunderbeeren waschen, mit Hilfe eines Schnellkochtopfes oder Dampfensafters Saft gewinnen (**Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten.) und 750 ml abmessen. Birnen schälen, fein schneiden und 250 g abwiegen.

**2. Zubereiten:** Holunderbeersaft, Birnenstückchen und Zitronensäure in einen Kochtopf geben. Zucker mit Gelfix Super 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.

Pro Portion / Stück: E: < 1 g, F: < 1 g, Kh: 9 g, kJ: 162, kcal: 39

1 Portion = 25 g

etwa 7 Gläser je 200 ml



etwas Übung erforderlich



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

### Tipps:

- Gläser während des Erhaltens öfter drehen, damit sich die Birnenstückchen besser verteilen.
- Sie können die Konfitüre statt mit Zucker mit 25 ml Flüssigsüße zubereiten, geben Sie dann alle Zutaten gleichzeitig in den Kochtopf.
- 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.