

Apfel-Birnen-Gelee

Ein fruchtiges Apfel Birnen-Gelee als Brotaufstrich mit Apfel und Birne: Leckeres Apfel-Birnen-Gelee selber kochen.

etwa 98 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für etwa 10 Gläser je 200 g:

Zutaten:

450 ml Apfelsaft (ungesüßt), von etwa
800 g Äpfeln
400 ml Birnensaft (ungesüßt), von
etwa 1100 g Birnen
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker Extra
2:1

Wie koche ich einfaches Apfel-Birnen-Gelee selbst?:

1 Früchte entsaften:

Äpfel und Birnen waschen, putzen und evtl. in Stücke schneiden, [mit Hilfe eines Dampfensafters, Sieb oder Schnellkochtopfes Saft gewinnen](#) (Hinweis: Bitte Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten) und 450 ml Apfel- bzw. 400 ml Birnensaft abmessen.
Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

2 Gelee kochen:

Apfelsaft und Birnensaft mit Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**.

Gelierprobe durchführen: 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben und erkalten lassen. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen und erneut eine Probe machen. Bei süßen Früchten hilft es 1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure unterzurühren.



3 Gelee in Gläser füllen:

Gelee bei Bedarf abschäumen und sofort randvoll in Gläser füllen. Mit Deckeln verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Wunsch nach dem Kochen 3 EL Whisky unterrühren.

