

Apfelgelee mit Birnenstückchen

Ein fruchtiges Gelee mit Birnenstückchen zum Frühstück

etwa 6 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

— bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

800 ml klarer Apfelsaft
(ungesüßt), von etwa 1,5 kg
Äpfeln oder Handelsware
200 g Birnen (vorbereitet
gewogen)
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker
Extra 2:1
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker

1 Vorbereiten:

Äpfel waschen, vierteln und mit Hilfe eines Schnellkochtopfes oder Dampfsafters Saft gewinnen (**Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten.) und 800 ml Apfelsaft abmessen. Birnen schälen, in kleine Würfel schneiden.

2 Zubereiten:

Saft und Früchte mit Extra Gelierzucker und Vanille-Zucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen, dabei darauf achten, dass die Birnenstückchen auf die Gläser gleichmäßig verteilt werden. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Damit sich die Birnenstücke gleichmäßig im Gelee verteilen, drehen Sie die Gläser während des Erhaltens mehrmals um.