



Biergelee

Sehr lecker zu Käse oder in Fleischsoßen

etwa 8 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

bis 20 Minuten

1 Zubereiten:

Bier in einen Kochtopf geben. **Erst** 1 Btl. Gelfix Classic mit 2 EL des Zuckers mischen, mit dem Bier verrühren und **unter Rühren** zum Kochen bringen. Sobald die Masse **sprudelnd kocht, restlichen Zucker** zufügen. Unter ständigem Rühren mind. 3 Min. sprudelnd kochen. Masse **abschäumen**, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

Zutaten:

Zutaten:

660 ml Bier (2 Fl. je 330 ml)

1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Klassisch 1:1

1000 g Zucker

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Biergelee eignet sich gut zum Marinieren oder als Zugabe zu einer deftigen Soße.
- Falls die Gelierprobe (1-2 TL vom fertigen, heißen Kochgut auf einen Teller geben) nicht fest wird, **1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure** gut unterrühren und dann abfüllen.

