

Birnengelee

Ein fruchtiges Gelee mit Birnen zum herbstlichen Frühstück oder zum Brunch.

etwa 6 Gläser (je 200 ml)



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

750 ml Birnensaft (ungesüßt) (von etwa 2000 g Birnen)
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Extra 2:1
400 g Zucker

Wie koche ich ein Birnengelee?:

1 Birnen vorbereiten:

Birnen waschen, vierteln, Obst waschen, putzen und evtl. in Stücke schneiden, mit [Hilfe eines Dampfensafters](#), [Sieb](#) oder [Schnellkochtopfes](#) Saft gewinnen (**Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten).

750 ml Birnensaft abmessen. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

2 Birnengelee kochen:

Birnensaft und Zitronensäure in einen großen Kochtopf geben. 1 Btl. Gelfix Extra mit Zucker mischen, mit dem Fruchtsaft verrühren und **unter Rühren** zum Kochen bringen. Unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. **Gelierprobe durchführen:** 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen.

3 Birnengelee in Gläser füllen:

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



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Wunsch kann nach dem Kochen 50 ml Birnenbrand untergerührt werden.
- Man kann 150 ml Birnensaft durch 150 g Birnenstückchen ersetzen. Dazu Birnen schälen, fein schneiden und 150 g abwiegen. Zusammen mit dem Saft in den Topf geben und nach Rezept zubereiten.

