

Brombeergelee

Ein beschwipster Brotaufstrich für den Sommer.

etwa 7 Gläser (je 200 ml)



etwas Übung erforderlich

___ bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

650 ml Brombeersaft (ungesüßt)
von etwa 1 kg Früchten
250 ml Rotwein (Spätburgunder)
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker
Extra 2:1

1 Vorbereiten:

Brombeeren verlesen, mit Hilfe eines Schnellkochtopfes oder Dampfentsafters Saft gewinnen (**Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten.) und 650 ml abmessen.

2 Zubereiten:

Fruchtsaft, Wein und Zitronensäure mit Extra Gelierzucker 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. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- **Gelierprobe:** Vor dem Abfüllen 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen.