

# Brombeergelee

Dieses Brombeergelee aus frischen Brombeeren lässt sich ganz einfach selber kochen und schmeckt herrlich fruchtig.

etwa 7 Gläser (je 200 ml)



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

750 ml Brombeersaft (ungesüßt) von etwa 1,2 kg Brombeeren  
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker für Beerenkonfitüre

## Wie koche ich Brombeergelee?:

### ① Beeren entsaften:

Brombeeren verlesen, [mit Hilfe eines Dampfsafters, Sieb oder Schnellkochtopfes Saft gewinnen](#). (Hinweis: Bitte Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten).

750 ml Brombeersaft abmessen.

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

### ② Brombeergelee kochen:

Brombeersaft 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. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen.



**3 Brombeergelee in Gläser füllen:**

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

Tipps aus der Versuchsküche

- Besonders lecker lässt sich das Brombeergelee mit Amaretto oder Rotwein verfeinern. Dafür einen Teil des Saftes mit Amaretto oder Rotwein ersetzen.

