

# Kibagelee

Fruchtiges Gelee mit Kirsch- und Bananennektar

etwa 6 Gläser (je 200 ml)

   gelingt leicht

 bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

450 ml Kirschnektar  
450 ml Bananennektar  
1 Pck. Dr. Oetker Extra  
Gelierzucker

## 1 Vorbereiten:

Je 450 ml Kirsch- und Bananennektar abmessen.

## 2 Zubereiten:

Säfte 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 oder bei süßen Früchten **1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure** unterrühren.

**1 Portion = 25 g**