

# Sauerkirsch-Gelee

Ein fruchtiges Gelee aus Sauerkirschen zum Familienfrühstück

etwa 9 Gläser (je 200 ml)



etwas Übung erforderlich

\_\_\_ bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

850 ml Sauerkirschsafft

(ungesüßt)

1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Classic

1000 g Zucker

## 1 Vorbereiten:

Sauerkirschen waschen, entsteinen, mit Hilfe eines Schnellkochtopfes oder Dampfentsafters Saft gewinnen (**Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten.) und 850 ml abmessen.

## 2 Zubereiten:

Kirschsafft in einen Kochtopf geben. **Erst** 1 Btl. Gelfix Classic mit 2 EL des Zuckers mischen, mit dem Fruchtsaft verrühren und **unter Rühren** zum Kochen bringen. Sobald die Fruchtmasse **sprudelnd kocht, restlichen Zucker** zufügen. 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.