

Stachelbeergelee mit Pfirsichen

Ein fruchtiges Gelee für den Sommer

etwa 5 Gläser (je 200 ml)



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

650 ml Stachelbeersaft
(ungesüßt) (von etwa 1,2 kg
Stachelbeeren)
200 g Pfirsiche (vorbereitet
gewogen)
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker für
Beerenkonfitüre & Gelee

1 Vorbereiten:

Stachelbeeren waschen, mit Hilfe eines Schnellkochtopfes oder Dampfentsafters Saft gewinnen (**Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten.) und 650 ml abmessen. Pfirsiche waschen, dünn schälen, entsteinen, in kleine Würfel schneiden und 200 g abwiegen.

2 Zubereiten:

Saft und Früchte mit 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. Gläser während des Erkaltes mehrmals umdrehen.