

Apfelgelee mit Birnenstücken

etwa 6 Gläser à 2 dl



gelingt leicht

— bis zu 20 Min.



Zutaten:

Zutaten:

8 dl Apfelsaft (ungesüsst)
200 g Birnen geschält und in
Würfel geschnitten
1 Beutel Dr. Oetker Gelfix Extra
2:1
400 g Zucker
1 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille
Paste

1 Zubereiten:

Saft und Früchte in einen grossen Kochtopf geben, mit Gelfix Extra, Zucker und wenig Bourbon Vanille Paste gut verrühren. Bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mind. 3 Minuten sprudelnd kochen. Kochgut evtl. abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen, dabei darauf achten, dass die Birnenstückchen auf die Gläser gleichmässig verteilt werden. Mit Schraubdeckeln verschliessen, umdrehen und auf den Deckeln etwa 5 Minuten stehen lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Damit sich die Birnenstücke gleichmässig im Gelee verteilen, drehen Sie das Glas während des Erkaltes mehrmals um.