

Birnen-Gelee mit Stückchen

etwa 6 Gläser à 2 dl



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Zutaten:

600 ml Birnensaft (ungesüsst) (von etwa 1600 g Birnen)
150 g Birnen (vorbereitet gewogen)
1 EL Pistazien, gehackt
1 Beutel Dr. Oetker Zitronensäure
400 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Gelfix Extra 2:1

Zubereiten:

Mit Hilfe eines Schnellkochtopfes oder Dampfensafters Saft aus 1600 g Birnen gewinnen und 600 ml abmessen. Birnen schälen, fein schneiden und 150 g abwiegen. Saft, Birnen, Pistazien und Zitronensäure in einen Kochtopf geben. Zucker mit Gelfix Extra mischen, dann mit dem Fruchtsaft verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mind. 3 Min. sprudelnd kochen. Kochgut evtl. abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln verschliessen, umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen. Gläser während des Erkalts öfter drehen, damit sich die Birnenstückchen und Pistazienkerne besser verteilen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Nach Wunsch können Sie nach dem Kochen 50 ml Birnenbrand unterrühren.