Rezept

Erdbeer-Himbeer-Gelee

Ein Rezept von Erdbeer-Himbeer-Gelee, am 29.04.2024

Zutaten

- **je 1,2 kg** Erdbeeren und Himbeeren
- **2-3** Frühäpfel (ca. 250 g, z.B. Klaräpfel – falls vorhanden sogar halbreife Früchte)
- **4 EL** Zucker
- **ca. 1,2 kg** Gelierzucker
- **1** Zitrone

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4-5 Gläser (je ca. 250 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1170 kcal

Zubereitung

1. Beide Beerensorten waschen und verlesen, Kelchblätter der Erdbeeren entfernen und die Früchte klein schneiden. Erdbeeren und Himbeeren mit dem Zucker und 1/4 l Wasser in einer Schüssel mischen und ca. 1 Std. zugedeckt marinieren und Saft ziehen lassen.

2. Die Äpfel waschen, vierteln und mit dem Kerngehäuse in kleine Stücke schneiden. Mit der Beerenmischung in einen Topf geben und unter Rühren bei geringer Hitze ca. 15 Min. kochen lassen. Dann alles in ein Sieb gießen, das mit einem sauberen Mulltuch ausgelegt wurde, und den Saft langsam in eine untergestellte Schüssel laufen lassen. Am Ende die Fruchtmasse ganz leicht ausdrücken, aber nicht ausquetschen, sonst wird das Gelee trübe.

3. Den Saft abmessen, in den Topf geben und mit Gelierzucker mischen – auf 1 l Saft nimmt man 1 kg Gelierzucker. Saft der Zitrone auspressen und unterrühren. Den Fruchtsaft nun bei starker Hitze unter ständigem Rühren 4-5 Min. kochen lassen, dann sofort in saubere Twist-off-Gläser füllen und verschließen. Gläser für ca. 20 Min. auf den Deckel stellen und das Gelee abkühlen lassen, anschließend umdrehen und vollständig auskühlen lassen.