

Rezept

Schlehengelee

Ein Rezept von Schlehengelee, am 19.04.2024

Zutaten

1 kg Schlehen

500 g Gelierzucker 2plus1

1 kg Pflaumen (frisch oder TK)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 1,1 l | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Früchte waschen und gut abtropfen lassen, Pflaumen entsteinen. Die Früchte am besten im Dampfsafter in 45 Min. entsaften. Im Topf wird der Saft etwas herber. Den Saft vollständig abkühlen lassen.

2. 1 l Saft abmessen und in einen großen Topf geben. Gelierzucker gut unterrühren. Bei starker Hitze unter Rühren zum Kochen bringen, bis alles kräftig sprudelt. 4 Min. sprudelnd kochen lassen, dabei ständig rühren.

3. Twist-off-Gläser zügig mit dem heißen Gelee randvoll füllen und sofort verschließen.