

Rezept

Vogelbeeren-Birnen-Gelee

Ein Rezept von Vogelbeeren-Birnen-Gelee, am 20.12.2025

Zutaten

1 kg Vogelbeeren (Ebereschen)

4 EL Zitronensaft

1 kg Gelier Zucker 1plus1

1 kg reife Birnen (z.B. Santa Maria oder Williams)

1 Vanilleschote

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 1 1/2 l | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Vogelbeeren abspülen und gut abtropfen lassen, über Nacht einfrieren. Die Beeren mit einer Gabel von den Stielen streifen, dabei ist es wichtig, dass keine Stielreste an den Beeren bleiben. Birnen waschen und gut abtrocknen, vierteln und mit Schalen und Kerngehäusen in Scheiben schneiden. Die Früchte mit dem Zitronensaft 1 Std. im Dampfentsafter entsaften. Den Saft ablaufen und ganz abkühlen lassen.
2. Vanilleschote aufschneiden, das Mark herauskratzen. 1 l Saft abmessen und in einem großen Topf mit Zitronensaft, Gelierzucker, Vanillemark und -schote mischen. Bei starker Hitze unter Rühren zum Kochen bringen. 4 Min. sprudelnd kochen lassen, dabei ständig rühren.
3. Den Topf vom Herd nehmen, die Vanilleschote entfernen. Twist-off-Gläser zügig mit der heißen Masse randvoll füllen und sofort verschließen.