

HIMBEEERGELEE

HIMBEEREN PFLÜCKEN UND IM DAMPFENTSAFTER
ENTSAFTEN. 750 ML HIMBEERSAFT MIT DEM SAFT
EINER AUSGEPRESSTEN ZITRONE MISCHEN.

1 KG GELIERZUCKER (1:1) DAZUGEBEN. IN EINEM
TOPF AUF DEN HERD STELLEN UND AUFKOCHEN.
DAS RÜHREN NICHT VERGESSEN. WENN DER TOPF -
INHALT KOCHT → 1 MINUTE LANG SPRUDELND KOCHEN
LASSEN (UND DABEI IMMER SCHÖN RÜHREN). GELIER-
PROBE NEHMEN UND BEI BEDARF ABSCHÄUMEN.
JETZT IN DIE VORBEREITETEN (UND HEIß AUSGESPÜLTEN)
SCHRAUBGLÄSER (Z.B. GEBRAUCHTE KONFI-GLÄSER)
ABFÜLLEN. DECKEL DRAUF, ZUDREHEN UND AUF
DEN DECKEL STELLEN. NACH 5 MINUTEN WIEDER
IN NORMALPOSITION ZURÜCKDREHEN UND IN RUHE
(D.H. „NICHT BEWEGEN“) ABKÜHLEN LASSEN.
DAS FERTIGE GELEE SCHNECKT BESONDERS GUT
AUF BUTTER ZOPF.

EMR