


Apfelgelee mit Birnenstückchen

ca. 3 - 4 Gläser (je 350 ml)

 gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



Zutaten:

Apfelgelee mit Birnenstückchen:

800 ml klarer Apfelsaft
200 g geschälte, entkernte, würfelig
geschnittene Birnen
½ Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
1 Pkg. Dr. Oetker Gelierzucker Extra
2:1

① Apfelgelee mit Birnenstückchen:

Apfelsaft mit Birnen, Vanille Zucker und Gelierzucker verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen.

Einkochzeit: ca. 3 Minuten

② Das heiße Gelee randvoll in Gläser füllen und verschließen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Damit sich die Birnenstücke im Gelee gleichmäßig verteilen, die Gläser während des Erhaltens mehrmals umdrehen.