

Kibagelee

ca. 3 - 4 Gläser (je 350 ml)  gelingt leicht bis zu 20 Min.



Zutaten:

Kibagelee:

450 ml Kirschnektar
450 ml Bananennektar
1 Pkg. Dr. Oetker Extra
Gelierzucker 2:1 (500 g)

- 1 **Kibagelee:**
Kirsch- und Bananennektar mit Gelierzucker verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen.

Einkochzeit: ca. 3 Minuten

- 2 Das heiße Gelee randvoll in Gläser füllen und verschließen.