

# Kirschen in Gelee

4 Gläser (je 350 ml)



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Zutaten für 4 Gläser à 350 ml:

300 ml Wasser  
60 g Vollrohrzucker  
2 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Tortengelee rot  
800 g entsteinte Kirschen  
6 EL Rum  
½ KL Dr. Oetker Einsiedehilfe (1 Pck. = 5 g)

- 1 Wasser mit Zucker, Vanille-Zucker und Tortengelee aufkochen. Die Kirschen dazugeben und unter Rühren zum Kochen bringen.

**Kochzeit: etwa 3 Minuten**

- 2 Vom Herd nehmen und Rum und Einsiedehilfe einrühren. Das heiße Gelee randvoll in Gläser füllen und verschließen.