


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: ca. 3 Minuten

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