


Zwetschkengelee mit Madeira

etwa 4 Gläser (je 350 ml)

 gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



Zutaten:

Zutaten:

500 g entsteinte Zwetschken
700 ml Wasser
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure
(1 Pck. = 5 g)
25 g Dr. Oetker Gelierfix 2:1 (25 g) (1 Beutel)
500 g Zucker
5 EL Madeira (portug. Likörwein)

- 1 Die Zwetschken mit Wasser und Zitronensäure unter Rühren zum Kochen bringen.

Kochzeit: etwa 10 Minuten

- 2 Das Ganze pürieren und durch ein Tuch seihen. Gelierpulver in den Fruchtsaft einrühren und aufkochen. Zucker einrühren und unter weiterem Rühren zum Kochen bringen.

Kochzeit: 1 Minuten

- 3 Vom Herd nehmen und den Madeira einrühren. Das heiße Gelee randvoll in die Gläser füllen und verschließen.