

Birnen-Gelee mit Stückchen

etwa 6 Gläser je 200 ml



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.

**Zutaten:**

600 ml Birnensaft (ungesüßt), von etwa 1600 g Birnen

150 g Birnen (vorbereitet gewogen)

1 EL Dr. Oetker gehackte Pistazien

1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure

1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Extra

400 g Zucker

1 Vorbereiten:

Birnen waschen, vierteln, mit Hilfe eines Schnellkochtopfes oder Dampfsafters Saft gewinnen (**Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten.) und 600 ml abmessen. Birnen schälen, fein schneiden und 150 g abwiegen.

2 Zubereiten:

Saft, Birnen, Pistazien und Zitronensäure in einen großen Kochtopf geben. 1 Btl. Gelfix Extra mit Zucker mischen, mit dem Fruchtsaft verrühren und **unter Rühren** zum Kochen bringen. Unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen. Gläser während des Erkaltes öfter drehen, damit sich die Birnenstückchen und Pistazienkerne besser verteilen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Wunsch können Sie nach dem Kochen 50 ml Birnenbrand unterrühren.
- **Gelierprobe:** Vor dem Abfüllen 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen.

1 Portion = 25 g