

Brombeer-Sauerkirsch-Gelee, kalorienreduziert

etwa 5 Gläser je 200 ml



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.

**Vorbereiten:**500 ml Brombeersaft (ungesüßt)
(von etwa 750 g Brombeeren)400 ml Sauerkirschsafte (ungesüßt)
(von etwa 650 g Sauerkirschen)1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker mit
Süßungsmittel aus Stevia**1** Vorbereiten:

Brombeeren verlesen. Sauerkirschen waschen und entsteinen. Aus beiden Früchten mit Hilfe eines Schnellkochtopfes oder Dampfentsafters getrennt Saft gewinnen (**Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten.) und 500 ml Brombeer- bzw. 400 ml Sauerkirschsafte abmessen.

2 Zubereiten:

Säfte mit Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und 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.

1 Portion = 25 g