

# Apfelgelee mit Birnenstückchen

etwa 6 Gläser je 200 ml



gelingt leicht



bis 40 Min.

**Zutaten:**

800 ml klarer Apfelsaft (ungesüßt),  
von etwa 1,5 kg Äpfeln oder  
Handelsware

200 g Birnen (vorbereitet  
gewogen)

1 Pck. Dr. Oetker Extra  
Gelierzucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-  
Zucker

## 1 Vorbereiten:

Äpfel waschen, vierteln und mit Hilfe eines Schnellkochtopfes oder Dampfentsafters Saft gewinnen (**Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten.) und 800 ml Apfelsaft abmessen. Birnen schälen, in kleine Würfel schneiden.

## 2 Zubereiten:

Saft und Früchte mit Extra Gelierzucker und Vanille-Zucker 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, dabei darauf achten, dass die Birnenstückchen auf die Gläser gleichmäßig verteilt werden. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

### Tipp aus der Versuchsküche

- Damit sich die Birnenstücke gleichmäßig im Gelee verteilen, drehen Sie die Gläser während des Erkaltes mehrmals um.