



Menge 8 - 10 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

KIRSCH-COLA-GELEE

Kirsche und Cola machen sich nicht nur im Glas mit Strohalm, sondern auch auf dem Frühstücksbrötchen einfach köstlich. Ein ganz besonderer Genuss!



Zubereitung

1. Cola und Sauerkirschnektar in einen Topf geben, mit Diamant Gelierzucker für Gelee vermischen und unter Rühren zum Kochen bringen.
2. Bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.
3. Gelee sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.
4. Tipps: - Nach Geschmack kann das Gelee am Ende der Kochzeit mit 1-2 EL Kirschwasser verfeinert werden! - Zuckerfreie Cola eignet sich nicht zur Zubereitung des Gelees.

Zutaten

650 ml	Cola (mit Zucker)
350 ml	Sauerkirschnektar (oder Sauerkirschsafte)
1 kg	Diamant Gelierzucker für Gelee

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.