



Menge 8 - 10 Gläser à 200 g



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit mittel

WALDBEER-GELEE

Das fruchtige Quartett aus Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren und Johannisbeeren vereint sich im Handumdrehen zu diesem köstlichen Gelee-Aufstrich. Ein himmlisch süßer Waldbeeren-Traum.



Zubereitung

1. Beerensaft in einen Topf geben und mit Diamant Gelierzucker für Gelee mischen. 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.

Zutaten

- | | |
|------|---|
| 1 l | Beerensaft (z.B. aus Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren) |
| 1 kg | Diamant Gelierzucker für Gelee |

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.