

Stachelbeergelee

2500 g Stachelbeeren

2,5 kg Gelierzucker 1:1 (es geht auch 1,25 kg 2:1)

Saft von 1 Zitrone

3 Päckchen Zitronensäure (15 g)

Zuerst die Stachelbeeren in etwas Wasser aufkochen - dann diese mittels „flotte Lotte“ oder anderer Hilfsmittel passieren

Die passierte Stachelbeermasse wieder in einem hohen Topf aufsetzen und den Zucker und den Saft der Zitrone dazugeben und umrühren - aufkochen lassen und sprudelnd 4 Minuten kochen

Zwischenzeitlich die Gläser heiß ausspülen und die Deckel in einer Schüssel mit kochendem Wasser übergießen und stehen lassen

Saubere Küchentücher auf einer Arbeitsfläche ausbreiten und die sauberen Gläser ohne Wasser mit der Öffnung nach unten hinstellen - die jeweiligen Deckel daneben legen.

Wenn die Masse 4 Minuten gekocht hat, den Topf vom Herd nehmen, das Zitronensäurepulver hineinrühren - eine Gelierprobe nehmen: dazu etwas Stachelbeergelee auf einen sauberen Teller geben und 20 - 30 Sekunden warten - es müsste angezogen sein (falls nicht - weitere 2 Minuten kochen lassen) - jetzt die Masse in die Gläser füllen und sofort verschließen.

Das geht natürlich mit jedem Obst, falls man Gelee haben möchte.

Gutes Gelingen und guten Appetit