



KLASSIKER  
DR. OETKER  
- VERLAG -  
SEIT 1891

**EINMACHEN  
VON A-Z**





# INHALT

## A

ANANAS UND BIRNEN, EINGEMACHT  
ANANAS-APFEL-KONFITÜRE MIT SAUERKRAUTSAFT  
ANANAS-LIMETTEN-KONFITÜRE  
ANANAS-PAPRIKA-FRÜHLINGSZWIEBEL-RELISH  
APFEL-BIRNEN-GELEE  
APFEL-FEIGEN-CHUTNEY  
APFELGELEE, DUFTEND  
APFELGELEE MIT MÖHREN  
APFELGELEE MIT ROSMARIN  
APFELKOMPOTT MIT CIDRE  
APFELKRAUT  
APFEL-LIMETTEN-GELEE  
APFEL-MÖHREN-CHUTNEY MIT CURRY  
APFEL-PFLAUMEN-FRUCHTAUFSTRICH  
APRIKOSEN-ERDBEER-KONFITÜRE MIT  
MANDELKROKANT  
APRIKOSENKONFITÜRE MIT ZIMT UND KORINTHEN  
APRIKOSENKONFITÜRE, SCHARF

## B

BÄRLAUCHPESTO  
BASILIKUMPESTO

BAUERN-LEBERPASTETE

BAUERNSÜLZE

BBQ-SAUCE (BARBECUE-SAUCE)

BEERENKETCHUP MIT ZIMT UND MINZE

BIRNEN IN SENFSUD

BIRNEN-APFEL-KONFITÜRE

BIRNEN-MÖHREN-KONFITÜRE MIT ROSA  
PFEFFERBEEREN

BLUTORANGENGEELEE

BROMBEER-BIRNEN-KONFITÜRE

BROMBEERKONFITÜRE

BROMBEER-LIMETTEN-GELEE

BROMBEER-ROTWEIN-KONFITÜRE

## **C**

CHAMPIGNONS, MARINIERT

CLEMENTINEN-LIKÖR

CONFIT VON ROTEN ZWIEBELN UND PREISELBEEREN

CRANBERRYGELEE MIT ORANGENSAFT

CRANBERRY-ORANGEN-RELISH

CURRYGURKEN

CURRYSAUCE

CURRYWURST

## **D**

DREIFRUCHTGELEE

DREIFRUCHT-SCHICHTKONFITÜRE

## **E**

ERDBEER-CHILI-KONFITÜRE  
ERDBEERKONFITÜRE  
ERDBEERKONFITÜRE, DUNKELROTE  
ERDBEER-MARACUJA-KONFITÜRE  
ERDBEER-PFIRSICH-SCHICHTKONFITÜRE  
ERDBEER-RHABARBER-KONFITÜRE  
ERDBEER-ROTE-BETE-KONFITÜRE  
ERDBEER-WODKA-LIKÖR  
ESSIGFRÜCHTE, EXOTISCH  
ESSIGGURKEN  
ESSIGKNOBLAUCH, EINGELEGT  
ESSIGPFLAUMEN

## **F**

FEIGEN-FRUCHTAUFSTRICH  
FEIGENKONFITÜRE MIT RHABARBERSAFT UND  
KAKIFRUCHT  
FEIGEN-KUMQUAT-KONFITÜRE MIT INGWER  
FEIGEN-WEINTRAUBEN-KONFITÜRE MIT ROTWEIN  
FENCHEL-ORANGEN-KONFITÜRE MIT ROSA  
PFEFFERBEEREN  
FRUCHT-PICKLES, EXOTISCH

## **G**

GELBE PFLAUMENKONFITÜRE  
GELBE PFLAUMENKONFITÜRE MIT LAVENDELBLÜTEN

GEMÜSE NACH SZECHUAN ART, EINGELEGT  
GEMÜSERELISH  
GEWÜRZBIRNEN MIT ROTEM PFEFFER  
GEWÜRZGURKEN  
GRANATAPFELGELEE MIT BIONADE UND KOKOS  
GRAPEFRUIT IN WODKA UND APEROL  
GRAPEFRUIT-CASSIS-MARMELADE  
GRAPEFRUIT-MANDARINEN-MARMELADE  
GRAPEFRUIT-ORANGEN-MARMELADE  
GRAPEFRUIT-PHYSALIS-KONFITÜRE  
GREEN SMOOTHIE KONFITÜRE  
GRÜNE OLIVEN IN ÖL  
GURKEN, EINGELEGT  
GURKEN IN BIER

## **H**

HAGEBUTTENKONFITÜRE, WÜRZIG  
HEIDELBEER-ANANAS-KONFITÜRE  
HEIDELBEERKONFITÜRE MIT VANILLE  
HEIDELBEERLIKÖR  
HERBSTGELEE, SCHNELL  
HIMBEER-APRIKOSEN-LIKÖR  
HIMBEEREN, SÜSSAUER  
HIMBEERESSIG  
HIMBEERLIKÖR  
HIMBEER-MANGO-KONFITÜRE

HIMBEER-NASHI-KONFITÜRE

HIMBEER-ORANGEN-KONFITÜRE MIT GANZEN  
FRÜCHTEN

HIMBEER-PINK-GRAPEFRUIT-KONFITÜRE

HOLUNDERLIKÖR MIT GIN

HOLUNDERSAFT, GEKOCHT

HOLUNDER-TRAUBEN-GELEE MIT QUITTEN

I

INGWER-BIRNEN, SÜßSAUER

INGWERGELEE

INGWER-KÜRBIS, EINGELEGT

INGWERLIKÖR

J

JOHANNISBEER-ANANAS-FRUCHTAUFSTRICH

JOHANNISBEER-APFEL-GELEE

JOHANNISBEERGELEE

JOHANNISBEERGELEE MIT ROSMARIN

JOHANNISBEERGELEE MIT ZITRONENTHYMIAN

K

KAKTUSFEIGEN-KONFITÜRE

KAPSTACHELBEER-KONFITÜRE MIT MANGO UND  
ANANAS

KARIBIK-KONFITÜRE

KARTOFFELKONFITÜRE MIT APFELNOTE

KIRSCH-BANANEN-KONFITÜRE  
KIRSCH-CHUTNEY  
KIRSCHGELEE, WÜRZIGES  
KIRSCH-JOHANNISBEER-KONFITÜRE  
KIWI-BIRNEN-KONFITÜRE MIT PFEFFERMINZLIKÖR  
KIWI-STACHELBEER-KONFITÜRE  
KNOBLAUCH-CHILI-ESSIG  
KNOBLAUCH-CHILI-ÖL  
KRÄUTERLIKÖR  
KRÄUTERLIKÖR MIT KAMILLENBLÜTEN  
KRÄUTERÖL, PIKANT  
KRÄUTER-ÖL-MISCHUNG  
KUMQUATS, EINGELEGT  
KÜRBIS, PIKANT EINGEKOCHT  
KÜRBIS-APFEL-KONFITÜRE  
KÜRBIS-APFEL-RELISH MIT JAMAİKAPFEFFER  
KÜRBIS-CHUTNEY  
KÜRBIS-ORANGEN-KONFITÜRE  
KÜRBIS-PREISELBEER- SCHICHTKONFITÜRE

## **L**

LEBERWURST  
LIMETTENLIKÖR  
LIMETTENMARMELADE

## **M**

MANDARINEN-INGWER-MARMELADE  
MANDARINEN-KUMQUAT-ORANGEN-MARMELADE  
MANDARINENMARMELADE  
MANDARINEN-PUNSCH-GELEE MIT PHYSALIS  
MANGO-BIRNEN-AVOCADO-KONFITÜRE  
MANGO-CHUTNEY  
MARONEN-BIRNEN-KONFITÜRE  
MATCHATEE-KONFITÜRE MIT LITSCHI  
MELONEN-BANANEN-KONFITÜRE MIT KOKOSMILCH  
UND ZITRONENGRAS  
MELONEN-PAPRIKA-CHUTNEY  
MIRABELLENKONFITÜRE  
MISPEL-HIMBEER-KONFITÜRE  
MISPEL-KIWI-KONFITÜRE  
MISPEL-RHABARBER-KONFITÜRE  
MIXED PICKLES MIT INGWER UND MINZE  
MÖHREN-CHAMPIGNONS, EINGELEGT

## **N**

NASHI-ANANAS-AUFSTRICH  
NASHI-LIMETTEN-AUFSTRICH  
NEKTARINEN-HIMBEER-SCHICHTKONFITÜRE  
NEKTARINEN-PFIRSICH-CHUTNEY

## **O**

ORANGENMARMELADE, ORIENTALISCH  
ORANGEN-MÖHREN-KONFITÜRE MIT CASHEWKERNEN



## **P**

PAPAYA-APFEL-FRUCHTAUFSTRICH

PAPAYA-KIWI-KONFITÜRE

PAPRIKA MIT SCHAFSKÄSE, EINGELEGT

PAPRIKASCHOTEN, EINGELEGT

PFIRSICH-APRIKOSEN-KONFITÜRE MIT HIMBEERGEIST

PFIRSICH-SEKT-KONFITÜRE

PFLAUMEN, SÜSSAUER-SCHARF

PFLAUMENKETCHUP MIT SCHALOTTEN

PFLAUMEN-PASSIONSFRUCHT-KONFITÜRE

PITAHAYA-KONFITÜRE

PREISELBEERKONFITÜRE

PREISELBEER-RELISH

PROVENZALISCHES GEMÜSE

PUNSCHAUFSTRICH

## **Q**

QUITTENGEELEE MIT BASILIKUM

QUITTENLIKÖR MIT WEINBRAND UND VANILLE

QUITTEN-MANGO-FRUCHTAUFSTRICH

## **R**

RADIESCHEN-MÖHREN-KONFITÜRE

RATATOUILLE, EINGEMACHT (WARM ODER KALT)

RHABARBERKONFITÜRE

RHABARBER-ORANGEN-CHUTNEY

ROTE BETE, WÜRZIG EINGELEGT  
ROTE-BETE-KONFITÜRE  
ROTWEIN-PFLAUMEN, SÜßSAUER  
RÜBCHEN, EINGELEGT

## **S**

SANDDORNGELEE  
SANDDORN-ORANGEN-AUFSTRICH  
SAUERKIRSCH-ARONIA-KONFITÜRE  
SAUERKIRSCHGELEE  
SAUERKIRSCHGELEE MIT GRÜNEM PFEFFER  
SAUERKIRSCHKONFITÜRE  
SENFFRÜCHTE  
SÜßKIRSCHKONFITÜRE

## **T**

TOMATEN, EINGELEGT  
TOMATEN IN ESSIG  
TOMATENGELEE MIT BASILIKUM  
TOMATEN-PAPRIKA-KETCHUP

## **V**

VIERFRUCHTKONFITÜRE  
VIERFRUCHTKONFITÜRE, WÜRZIG

## **W**

WEINBERGKONFITÜRE MIT TRAUBEN

WEINBERGKONFITÜRE MIT ZITRONENMELISSE

WEINTRAUBENGELEE MIT DUFTROSEN

WEINTRAUBEN-KIWI-KONFITÜRE

**Z**

ZITRONENGELEE MIT SCHALE

ZITRUS-KOKOS-MARMELADE

ZUCCHINI-TOMATEN-KONFITÜRE

RATGEBER KONFITÜREN, MARMELADEN UND GELEES

# DIE DR. OETKER GELING- GARANTIE

## UNSER VERSPRECHEN



Liebe Leserin, lieber Leser,

mit den Rezepten in unseren Koch- und Backbüchern möchten wir Sie und Ihre Lieben glücklich machen. Zum Glück braucht es den Erfolg, und den kaufen Sie mit jedem Dr. Oetker Buch gleich mit.

Dafür gibt es die *Dr. Oetker Geling-Garantie*. Sie ist unser Versprechen, dass alle Rezepte aus diesem Buch ganz einfach und sicher gelingen. Die Geling-Garantie startet schon bei der Zutatenliste: alle Zutaten, die wir verwenden, sollten Sie leicht in Ihrem Supermarkt vor Ort einkaufen können. Jeder Zubereitungs-Schritt ist klar und einfach nachvollziehbar.

Eine Garantie können wir Ihnen aber auch deshalb mit gutem Gewissen geben, weil alle Rezepte dieses Buches

von unserem erfahrenen Team entwickelt wurden. Anschließend haben wir jedes Gericht in einer ganz normalen Küche nachgekocht oder nachgebacken. Immer wieder. So lange, bis wir uns sicher waren, dass es gelingt. Und zwar auch bei Ihnen zu Hause.

Was wir versprechen, halten wir auch. Sollte beim Kochen oder Backen eines unserer Rezepte dennoch etwas danebengehen oder Ihnen einfach nicht schmecken, dann lassen Sie es uns wissen. Schreiben Sie oder rufen Sie uns an! Wir werden das Rezept nochmals kritisch prüfen und Ihnen helfen herauszufinden, woran es gelegen haben könnte. Sie erreichen uns über die Dr. Oetker Service-Hotline unter: 00 800-71 72 73 74, Mo-Fr 8:00-18:00 Uhr sowie Sa 9:00-15:00 Uhr. Oder schreiben Sie uns eine E-Mail unter: [redaktion-oetker@zsverlag.de](mailto:redaktion-oetker@zsverlag.de)

Natürlich freuen wir uns aber auch über weitere Rückmeldungen und auch über Lob. Ihre Ideen, Kommentare und Fragen können Sie jederzeit auch über Facebook posten: [www.facebook.com/Dr.OetkerVerlag](https://www.facebook.com/Dr.OetkerVerlag). Wir sind für Sie da. Garantiert.

Mit herzlichen Grüßen  
Ihre Dr. Oetker Redaktion

---

---

## **ALLGEMEINE HINWEISE ZU DEN REZEPTEN**

---

---

Lesen Sie vor der Zubereitung – besser noch vor dem Einkauf – das Rezept einfach einmal vollständig durch. Aus dem Zusammenhang werden die Zubereitungs-Schritte deutlicher und verständlicher.

### **PORTIONSANGABEN**

Die Anzahl der Portionen finden Sie in jedem Rezept ausgewiesen.

### **ARBEITSSCHRITTE**

Die Zutaten sind in der Reihenfolge ihrer Verarbeitung aufgeführt. Jeder Arbeitsschritt ist einzeln hervorgehoben und extra nummeriert. So haben wir die Rezepte für Sie auch entwickelt und ausprobiert.

### **ZUBEREITUNGSZEIT UND GARZEIT**

Die angegebene Zubereitungszeit schließt die Dauer der Vorbereitung und die eigentliche Zubereitung mit ein. Sie ist ein Anhaltswert und kann je nach individuellem Geschick oder Übung natürlich ein wenig variieren. Längere Wartezeiten, wie zum Beispiel Kühl- oder Abkühlzeiten oder auch Auftauzeit, sind in der Regel nicht in der Zubereitungszeit enthalten. Einzige Ausnahme: In dieser Zeit sind parallel andere Arbeitsschritte zu tun. Die Garzeiten sind gesondert ausgewiesen. Bei einigen Rezepten setzt sich die Gesamt-Garzeit aus mehreren Teil-Garzeiten zusammen.



## **HINWEISE ZU DEN NÄHRWERTEN**

Bei den Nährwertangaben in den Rezepten handelt es sich um auf- bzw. abgerundete ganze Werte. Aufgrund von ständigen Rohstoffschwankungen und/oder Rezepturveränderungen bei Lebensmitteln kann es zu Abweichungen kommen. Die Nährwertangaben dienen daher lediglich Ihrer Orientierung und eignen sich nur bedingt für die Berechnung eines Diätplans.

## **ABKÜRZUNGEN UND SYMBOLE**


EL	Esstlöffel
TL	Teelöffel
Msp.	Messerspitze
Pck.	Packung/Päckchen
g	Gramm
kg	Kilogramm
ml	Milliliter
l	Liter
evtl.	eventuell
geh.	gehäuft
gestr.	gestrichen
gem.	gemahlen
ger.	gerieben
TK	Tiefkühlprodukt
°C	Grad Celsius
<b>Kalorien-/Nährwertangaben</b>	
E	Eiweiß
F	Fett

Kh Kohlenhydrate

kcal Kilokalorie

**Symbole**

 Zubereitungs-/Garzeit

 Vegetarisch/Laktosefrei/Vegan

 Mit Alkohol

A



---

# ANANAS UND BIRNEN, EINGEMACHT

---

 **Zubereitungszeit: 30 Minuten**

**Haltbarkeit: kühl, dunkel und trocken gestellt etwa 1 Jahr**

---

## **ZUTATEN FÜR 2 GLÄSER JE ETWA 500 ML**

1 Ananas (etwa 700 g)  
1 kg nicht ganz reife Birnen  
4 Sternanis  
½-1 EL bunte Pfefferkörner  
220 ml Wasser  
500g Extra Gelierzucker 2:1

## **INSGESAMT:**

E: 7 g, F: 3 g, Kh: 651 g, kcal: 2670

---

1. Von der Ananas Blatt- und Strunkende entfernen. Dann die schuppige Schale möglichst dick abschneiden, damit die „Augen“ mitentfernt werden. Die Ananas zuerst in Scheiben schneiden, dann mit einem Ausstechförmchen die holzige Mitte ausstechen. Ananasscheiben in sehr kleine Würfel (erbsengroß) schneiden und 500 g abwiegen. Den Saft dabei auffangen.

---

2. Birnen schälen, vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.

---

**3.** Ananaswürfel, -saft, Sternanis, Pfefferkörner und 220 ml Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Alles zugedeckt etwa 20 Minuten bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen, bis die Ananaswürfel weich sind.

---

**4.** Birnenscheiben hinzugeben, zugedeckt weitere etwa 10 Minuten unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen, bis sie weich sind.

---

**5.** Gelierzucker unterrühren. Die Fruchtmasse zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen.

---

**6.** Die Fruchtmasse sofort in vorbereitete Gläser füllen und mit Twist-off-Deckeln® verschließen.

---



---

## ANANAS-APFEL-KONFITÜRE MIT SAUERKRAUTSAFT

---

**🕒** **Zubereitungszeit: 35 Minuten**

**Haltbarkeit: kühl und dunkel gestellt 3–4 Monate**

---

### **ZUTATEN FÜR 5 GLÄSER JE ETWA 200 ML**

500 g frische Ananasscheiben (aus dem Kühlregal, vorbereitet gewogen)

300 g Äpfel, z. B. Jonagold (2–3 Äpfel, vorbereitet gewogen)

200 ml Sauerkrautsaft, naturtrüb

500 g Zucker



1 Beutel Gelfix Extra 2:1 (25 g)  
1 Pck. Zitronensäure (5 g)

**INSGESAMT:**

E: 4 g, F: 2 g, Kh: 617 g, kcal: 2555

---

1. Ananasscheiben in kleine Stücke schneiden, den Saft dabei auffangen und insgesamt 500 g abwiegen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in kleine Stücke schneiden und 300 g abwiegen.

---

2. Ananas- und Apfelstücke mit dem Sauerkrautsaft in einen großen Kochtopf geben.

---

3. Abgewogene Zuckermenge mit Gelfix Extra und Zitronensäure mischen, zu der Fruchtmasse in den Topf geben und gut unterrühren.

---

4. Die Zutaten unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.

---

5. Das Kochgut evtl. abschäumen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen.

---

6. Gläser mit Twist-off-Deckeln® verschließen, umdrehen, etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

---

**TIPP:**

Die Konfitüre statt süßem Senf zum Weißwurst-Essen  
reichen.



---

---

# ANANAS-LIMETTEN-KONFITÜRE

---

---

 **Zubereitungszeit: 30 Minuten**

**Garzeit: etwa 20 Minuten**

**Haltbarkeit: kühl und dunkel gestellt etwa 1 Jahr**

---

## **ZUTATEN FÜR 5 GLÄSER JE ETWA 200 ML**

2-3 Bio-Limetten (unbehandelt, ungewachst)

400 ml Wasser

1 Ananas (oder 500 g Ananas-Fruchtfleisch)

350 g Diät Gelier-Fruchtzucker 3:1

## **INSGESAMT:**

E: 3 g, F: 4 g, Kh: 408 g, kcal: 1730

---

**1.** Die Limetten heiß abwaschen, abtrocknen, vierteln, in feine Scheiben schneiden und in einen Topf geben.

---

**2.** Die Limettenscheiben mit Wasser bedeckt zum Kochen bringen. Limettenscheiben ohne Deckel etwa 20 Minuten bei schwacher Hitze einkochen lassen.

---

**3.** Limettenscheiben in ein Sieb geben und abtropfen lassen, dabei die Limettenflüssigkeit auffangen.

---

4. Von der Ananas Blatt- und Strunkende abschneiden. Ananas vierteln und den mittleren, harten Strunk längs herausschneiden. Die Ananas schälen und das Fruchtfleisch klein schneiden. Ananasschalen etwas auspressen oder ausdrücken, dabei den Saft auffangen. Ananasstücke, -saft und Limettenscheiben vermischen.

---

5. Dann die aufgefangene Limettenflüssigkeit zu der Ananas-Limetten-Fruchtmasse geben und zusammen etwa 1 kg abwiegen. Evtl. mit Wasser auffüllen.

---

6. Die Fruchtmasse mit Diät Gelier-Fruchtzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen.

---

7. Das Kochgut evtl. abschäumen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Die Gläser mit Twist-off-Deckeln® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

---

### **TIPPS:**

Frische Ananas gibt es oft geschält im Supermarkt (Kühlregal) zu kaufen.

1 mittelgroße Ananas bringt etwa 500 g Fruchtfleisch auf die Waage.

---

---

# ANANAS-PAPRIKA-FRÜHLINGSZWIEBEL- RELISH

(REZEPT OHNE FOTO)

---

---

🕒 **Zubereitungszeit: 60 Minuten**

**Haltbarkeit: kühl, dunkel und trocken gestellt 3–4 Monate**

▲ **Mit Alkohol**

---

## **ZUTATEN FÜR 4 GLÄSER JE ETWA 200 ML**

je 1 grüne und gelbe Paprikaschote (vorbereitet gewogen –  
je 150 g)

250 g Ananas-Fruchtfleisch (vorbereitet gewogen)

1 Bund Frühlingszwiebeln (etwa 140 g)

1 Bund Sauerampfer

175 ml Obstessig

150 ml Ananassaft

250 g Extra Gelierzucker 2:1

1 TL Senfkörner

Salz

Currypulver

frisch gem. Pfeffer

## **INSGESAMT:**

E: 10 g, F: 4 g, Kh: 323 g, kcal: 1413

---

---



1. Die grüne und gelbe Paprikaschote halbieren, entstielen, entkernen und die weißen Scheidewände entfernen. Schoten waschen, abtropfen lassen, sehr fein würfeln und je 150 g abwiegen. Von der Ananas den Strunk abschneiden. Die Frucht vierteln und den mittleren holzigen Teil längs herausschneiden. Ananas schälen, das Fruchtfleisch klein schneiden und 250 g abwiegen.

---

2. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, abtropfen lassen, längs halbieren und in schmale Streifen schneiden. Sauerampfer waschen, abtropfen lassen, in ebenfalls in feine Streifen schneiden.

---

3. Die vorbereiteten Zutaten mit Obstessig, Ananassaft, Gelierzucker und Senfkörnern in einen Kochtopf geben. Die Zutaten unter Rühren zum Kochen bringen und 5 Minuten kochen lassen, dabei ab und zu umrühren.

---

4. Das Relish mit Salz, Curry und Pfeffer abschmecken, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen, mit Twist-off-Deckeln® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

---

**TIPP:**

Anstelle des Sauerampfers kann auch Petersilie verwendet werden.



---

## APFEL-BIRNEN-GELEE

---

🕒 **Zubereitungszeit: 40 Minuten, ohne Entsaftungszeit**  
**Haltbarkeit: kühl und dunkel gestellt etwa 1 Jahr**

---

### **ZUTATEN FÜR 6 GLÄSER JE ETWA 200 ML**

450 ml Apfelsaft (von etwa 850 g Äpfeln)  
400 ml Birnensaft (von etwa 1 kg Birnen)  
1 Beutel Gelfix Classic 1:1 (20 g)  
1 kg Zucker

### **INSGESAMT:**

E: 3 g, F: 3 g, Kh: 1095 g, kcal: 4479

---

1. Äpfel und Birnen waschen, abtropfen lassen, vierteln und jeweils mithilfe eines Schnellkochtopfes oder Dampfentsafters entsaften (Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten). Säfte abkühlen lassen und insgesamt 450 ml Apfel- und 400 ml Birnensaft abmessen.

---

2. Fruchtsäfte in einen großen Kochtopf geben. Gelfix Classic zuerst mit 2 Esslöffeln des Zuckers mischen, anschließend mit dem Fruchtsaft gut verrühren.

---

3. Das Kochgut unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Sobald alles bei ständigem Rühren sprudelnd kocht, restlichen Zucker hinzufügen.

---

4. Alles unter Rühren wieder zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.

---

5. Das Kochgut eventuell abschäumen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Twist-off-Deckeln® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

---

**TIPP:**

Sie können das Gelee auch statt mit Gelfix Classic und 1 kg Zucker mit Extra Gelierzucker 2:1 oder Gelfix Super 3:1 und 350 g Zucker zubereiten. Verwenden Sie dann insgesamt 900 ml Fruchtsaft. Bitte beachten Sie in diesem Fall auch die Packungsanleitungen.

