

Leckeres Preiselbeergelee

Mit dem Rezept für leckeres Preiselbeergelee lässt sich ein Gelee zubereiten, das vielseitig verwendbar ist. Testen und genießen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

1 kg Preiselbeeren (frisch)
0.5 kg Gelierzucker (2 : 1)

Zubereitung

1. Für leckeres Preiselbeergelee zunächst die Beeren waschen und von eventuellen Stielen befreien. Anschließend mit einem Pürierstab leicht anpürieren.
2. Die Beeren zusammen mit dem Gelierzucker in einen Topf geben. Alles nach Packungsanweisung des Gelierzuckers kochen, vom Herd nehmen und noch heiß in Gläser füllen.
3. Die Gläser sofort verschließen, auf den Kopf stellen und vollständig abkühlen lassen.

Tipp

Leckeres Preiselbeergelee passt einfach super zu Wildgerichten, aber auch zu gebackenem Käse. Ebenso ist das Gelee ein perfekter Brotaufstrich.