

Birnengelee mit Ingwer, Zitrone und Rosmarin

1,4 l Birnensaft

45 g Ingwer, in dünne Scheiben geschnitten

1 Zitrone, in Scheiben geschnitten

½ Beutel Zitronensäure

3 Zweige Rosmarin

730 g Gelierzucker 2:1

1 gut geh. Esslöffel Gelfix 1:1

Alle Zutaten in einem Topf vermischen, aufkochen und bei starker Hitze 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Anschließend Ingwer, Zitrone und Rosmarin mit einer Schaumkelle herausnehmen, das Gelee zügig in Gläser füllen und die Gläser gut verschließen.