

## MARMELADEN-GELEES-CHUTNEYS

# Köstliches Wild-Kirschpflaumen Gelee ... aus dem Garten der Natur



### Rezept Wildpflaumengelee - ergibt 4 Gläser

- 1,5 kg Wild-Kirschpflaumen
  - etwas Wasser oder Saft von 2 Orangen
  - 500 g Gelierzucker 2:1
  - Vanillemark nach Belieben
1. Die Wildpflaumen waschen und mit Stein mit dem Saft der Orangen aufkochen und so lange kochen, bis die Früchte weich sind und sich die Steine vom Fruchtfleisch lösen
  2. Alles durch ein Sieb oder eine Flotte Lotte passieren, den Saft auffangen.
  3. Den Saft abkühlen lassen, weil der Gelierzucker in heißem Saft Klümpchen bilden könnte
  4. vom Saft 750 ml abmessen und mit dem Gelierzucker in einem großen Topf verrühren
  5. Alles aufkochen und 4 Min. sprudelnd kochen lassen
  6. Einen kleinen Teller ins Gefrierfach stellen und nach 4 Min. eine Gelierprobe machen, indem man einen EL des Gelees auf den erkalteten Teller gibt

7. Wenn das Wildpflaumengelee fest genug ist, in die vorbereiteten Marmeladengläser füllen. Wenn nicht, noch einige Min. länger kochen. Fest mit dem Schraubdeckel verschließen und abkühlen lassen. Beim Erkalten zieht sich der heiße Inhalt zusammen und es entsteht ein Vakuum. Beim späteren Öffnen knackt der Deckel. Man kann die befüllten Gläser auch für einige Minuten auf den Kopf stellen, die Deckel der Gläser werden dadurch sterilisiert, eventuelle Keime abgetötet und das Gelee ist länger haltbar

**Viel Spaß und Gutes Gelingen beim Nachkochen**