

Gelees - Info

Kategorien: Info, Konserve, Gelee

Zutaten für: 1 Rezept

Anleitung:

Gelees werden nur aus Fruchtsaft gekocht. Benutzen Sie zum Entsaften entweder Dampfentsafter oder elektrische Entsafter.

Hier haben Sie auch die Möglichkeit leicht beschädigtes oder unreifes Obst zu verwenden.

Die Verarbeitung und Abfüllung ist die gleiche wie bei Marmeladen und Konfitüren, mit dem einen Unterschied, dass Gelees zwar heiß abgefüllt, aber erst nach dem Erkalten verschlossen werden. Bedecken Sie die Gläser solange mit Pergament.