

## REZEPT-SAMMLUNG

# Balsamico-Gelee

### Zutaten für ca. 4 Gläser à 250g:

300g	Rohrzucker, braun
30g	Gelierpulver 2:1 (!!!keinen Gelierzucker!!!)
400ml	Birnensaft
250ml	sehr hochwertiger Aceto Balsamico
2	Lorbeerblätter

### Zubereitung:

Den Rohrzucker und das Gelierpulver sehr sorgfältig mischen, den Birnensaft, den Aceto Balsamico sowie die Lorbeerblätter hinzugeben. Die Mischung bei starker Hitze unter Rühren aufkochen und ebenfalls unter ständigem Rühren 3-4 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Die Lorbeerblätter entfernen, potentiellen Schaum abschöpfen und die fertige Marmelade noch kochend sofort in heiß ausgespülte Twist-Off-Gläser abfüllen. Die Gläser randvoll machen, zuschrauben und für ca. 15 Minuten auf den Kopf stellen. Danach wieder umdrehen und auskühlen lassen. Eine besondere Reifezeit ist nicht erforderlich.

Dieses Gelee passt hervorragend zu Ziegenfrischkäse, aber auch zu anderen, kräftigen Käsesorten. In Kombination mit Parmesan ist es ideal zu mediterranen Salaten.

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten