

Gelees mit Pfiff

(ausprobiert von Ilona Launhardt)

1. Fruchtsaft von Mirabellen und Schlehen

$\frac{3}{4}$ Liter gewonnener Saft mit 500g Gelierzucker 2:1 unter Rühren zum Kochen bringen, 1 Min. kochen lassen. 2 cl Orangenlikör unterrühren und entsprechend einfüllen.

2. Je Hälfte Kirschsafft und Saft von schwarzen Johannisbeeren

$\frac{1}{4}$ Liter Saft, 500g Gelierzucker 2:1 unter Rühren kochen lassen. 1 Min. sprudelnd kochen lassen. 2 cl Cassis (Johannisbeerlikör) einrühren und entsprechend abfüllen