



Cola Kirsch Gelee

Menge	Zutaten
650 g	Coco Cola
350 g	Kirschnektar
1 Stück	Vanilleschote (Mark davon)
½ Stück	Zitrone (Saft davon)
350 g	Zucker
25 g	Gelfix Super 3:1
5 Stück	Einkochgläser (225g)

Zubereitung:

1

Cola und Sauerkirschnektar in einem Topf geben. Zucker mit Gelfix Super 3:1 vermischen. Zu der Flüssigkeit im Topf hinzufügen, gemeinsam mit dem Vanille Mark (man kann auch Vanille Aroma verwenden oder Vanille Zucker) und dem Zitronensaft. Alles gut vermischen und unter Rühren zum Kochen bringen.

2

Minuten sprudelnd kochen lassen. Danach Gelierprobe machen (1-2 TL vom fertigem, heißem Kochgut auf einen Teller geben), wenn es kalt ist, sollte es fest sein.

4

3

Gelee sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen. Ich lasse die Gläser immer 5 Minuten umgedreht, D.H. auf dem Deckel, stehen. Danach drehe ich sie wieder um.

Gutes Gelingen und viel Freude am Verschenken!



Lucina's Tipps:



Anstatt der Vanilleschote kann man das Cola mit Vanillegeschmack verwenden.



*Ich wünsche euch gutes Gelingen und
guten Appetit!!*

Eure Lucina Cucina