



# Biergelee aus Klosterbock

Einfaches Gelee wenn mensch das passende Bier dazu bekommt

- Vorbereitungszeit ca. 5 Minuten
- Garzeit ca. 5 Minuten



## Werkzeug

- Topf, Schneebesen
- Marmeladengläser
- Marmeladentrichter

## Zutaten

- 1l Bier, kräftiges, also Bockbier, Starkbier oder Dunkles
- Geliemittel 3/1 für 1l Saft
- 300g Zucker,
- 1 Beutel Zitronensäure

## **Zubereitung**

Bier in einen Topf geben und erhitzen, wenn es aufhört zu schäumen ist alles Kohlendioxid verdampft.

In einer Schüssel Zucker, Geliermittel und Zitronensäure mischen und anschließend portionsweise unter Rühren in den Topf geben.

Herd auf höchste Stufe einschalten und Mischung ständig mit dem Schneebesen rühren. Die Masse zum Kochen bringen. Dabei ständig umrühren. Wenn die Masse schön kocht, ca. 3 bis 4 Minuten unter Blubbern kochen lassen. Herd ausschalten.

Masse mit Schöpfkelle und Marmeladentrichter in die vorbereiteten Marmeladengläser füllen. Gläser verschließen und etikettieren.

Kleiner Tipp: Einmachgläser mit einem blauen Ring im Deckel sind PVC frei.

Guten Appetit!