

Koch ein

Timo Böckle

Biergelee mit Vanille

Für 6 Gläser à 250 ml

Zutaten

1 Liter Bier (nach Geschmack)
700 g Gelierzucker 2:1
Saft von 1 Zitrone
1 TL Vanillemark (2 Schoten)

Zubereitung:

1. Die Einmachgläser inklusive Deckel in kochendes Wasser geben, um diese zu sterilisieren und eventuell anhaftende Keime abzutöten.
2. Das Bier in einen großen Topf geben. Das Bier langsam erwärmen, sobald es zu kochen beginnt, Gelierzucker zugeben. Unter ständigem Rühren exakt 4 Minuten köcheln lassen.
3. Zitronensaft und Vanillemark zugeben. Gut verrühren. Die heiße Flüssigkeit sofort in die Einmachgläser geben. Die Gläser nur dreiviertel voll machen.
4. Das übrige - im Topf verbleibende - Biergelee mit einem Stabmixer aufschäumen. Den Schaum gleichmäßig auf alle Gläser verteilen, die Gläser umgehend verschließen.

Timo's Tipp:

Damit das Biergelee eine schöne und vor allem stabile Schaumkrone bekommt, die Gläser direkt nach dem Verschließen ca. 10 Minuten in den Kühlschrank stellen. Danach aus dem Kühlschrank entnehmen und bei Raumtemperatur vollständig auskühlen lassen.

Haltbarkeit bei korrekter Zubereitung und Lagerung: ca. 6 Monate ohne Qualitätsverlust

*Haltbarkeit bei korrekter Zubereitung und Lagerung ca. 6 Wochen!