

BROMBEER-GELEE DELUXE: VERY BERRY

Posted on 20. Juli 2018



Heute gibt es für euch das nächste Rezept zum Einkochen in der Beerenzeit...ein leckeres Brombeer-Gelee Deluxe. Dunkel, intensiv und fruchtig...Brombeeren satt. Ein kleines Träumchen auf dem Frühstückstisch...



Natürlich stören hier keinerlei Kerne, da es ist ja ein Gelee ist. Das entsaften der Beeren finde ich persönlich nicht allzu schlimm und erfreue mich dafür jedesmal beim Frühstück an diesem süßen, fruchtigen und kernlosen Genuss. Meine treuen Leser wissen sicherlich bereits, dass ich Kerne in Konfitüre nicht sonderlich gerne habe... Das ist natürlich wie alles im Leben Geschmackssache und zum Glück sind die Geschmäcker ja auch verschieden.

Aber ob Kerne hin oder her, dieses leckere Brombeer-Gelee Deluxe solltet ihr auf jeden Fall mal nachkochen, denn es schmeckt super lecker, besonders mit dem "Deluxe"...der in diesem Fall aus etwas Amaretto und meiner heiß geliebten [selbstgemachten Vanillepaste](#) besteht. Die darf natürlich auf keinen Fall fehlen! Falls ihr auch ordentlich Beeren zu verarbeiten habt oder einfach Fans dieser kleinen Power-Früchte seid, findet ihr hier meine [samtige Himbeerkonfitüre](#), [samtige Waldfrucht](#)

[Konfitüre](#), [Johannisbeer-Gelee](#), [Himbeer-Johannisbeer-Gelee](#) und [Stachelbeer-Kiwi-Konfitüre](#). Weitere leckere Ideen zum Genießen und verschenken findet ihr hier unter der [Kategorie Konfitüre und süße Aufstriche](#)...



ZUTATEN FÜR DAS Brombeer-Gelee Deluxe:

(für 3-4 Einmachgläser, je nach Größe)

- 1000g Brombeeren für ca. 700-750g Brombeersaft
- 500g Gelierzucker 2:1
- 50g Amaretto, alternativ Rotwein oder Brombeersaft

- Saft von 1/2 Zitrone
- 1 Tl [Vanilleextrakt selbstgemacht](#) oder Vanilleextrakt gekauft
- optional: etwas Schalenabrieb von der Zitrone

VORBEREITUNG:

1. Einmachgläser nochmal sehr gründlich reinigen oder auskochen bzw. sterilisieren.
2. Einen kleinen Löffel in den Kühlschrankschrank legen, für die Gelierprobe später (*).

Brombeer-Gelee Deluxe ZUBEREITEN:

1. Die Brombeeren entsaften. Ohne Entsafter oder Beerenpresse geht dies so ganz easy: Brombeeren unter rühren mit einem Schluck Wasser kurz aufkochen lassen, so dass sie dabei zerfallen. Die heiße Masse durch ein Sieb oder eine Flotte Lotte passieren und den Saft in einem Gefäß darunter auffangen.
2. Alle Zutaten für das Brombeer-Gelee Deluxe in einen großen Topf geben, miteinander vermengen und aufkochen.
3. Dabei hin und wieder umrühren. Für ca. 4 Minuten sprudelnd weiter kochen lassen und dabeiiterrühren.
4. Nach Ende der Kochzeit wird die Gelierprobe(*) gemacht.
5. Das fertige Brombeer-Gelee Deluxe in die vorbereiteten Gläser füllen und sofort mit dem Deckel verschließen. Die Gläser brauchen nicht auf den Kopf gestellt werden. Mehr Information dazu findet ihr hier... [Einkochen.info](#)

ZUBEREITUNG MIT DEM THERMOMIX®:

1. Entsaften: 250g Wasser in den Mixtopf geben. Die Brombeeren in den Varoma verteilen und auf den Mixtopf setzen. Für 20 Min./ Varoma/ Stufe 1 erhitzen. Brombeeren danach eventuell noch etwas ausdrücken (War bei mir nicht nötig.)
2. Den Saft gegebenenfalls durch ein Sieb gießen (war bei mir nicht nötig).
3. Alle Zutaten für das Brombeer-Gelee Deluxe in den Mixtopf geben und für 15 Minuten/ 100°C/ Stufe 2 kochen. Falls die Masse anfängt überzukochen, die Temperatur auf 98°C reduzieren, den Messbecher entfernen und das Garkörbchen als Spritzschutz aufsetzen.
4. Nach Ende der Kochzeit wird die Gelierprobe (*) gemacht.
5. Das fertige Brombeer-Gelee Deluxe in die vorbereiteten Gläser füllen und sofort mit dem Deckel verschließen. Die Gläser brauchen nicht auf den Kopf gestellt werden. Mehr Information dazu findet ihr hier... [Einkochen.info](#)

(*) GELIERPROBE:

Am Ende der Kochzeit mit einem Löffel etwas Konfitüre aus dem Kochtopf/ Mixtopf entnehmen und die heiße Masse daran abtropfen lassen. Wird der letzte Tropfen fest, wird auch die Konfitüre fest. Andernfalls wird die Kochzeit um 1-2 Minuten verlängern.

