

## Gelierzucker

Einfach & Lecker

- Die 2:1-Version für weniger süße Früchte!
- Die 3:1-Version für süßere, ausgereifte Früchte!



### Zutaten (Art & Menge bitte selbst variieren):

- **2:1-Variante:**
  - 250g Birkenzucker (oder Vollrohr-, Kokosblüten-, Dattelszucker)
  - 0,5 TL Agar-Agar
  - 1 TL Bourbon-Vanillezucker
  - 1 Msp. Zitronensäure (nach Belieben)
  - 1 sterilisiertes 300ml Twist-Off-Glas
- **3:1-Variante:**
  - 250g Birkenzucker (oder Vollrohr-, Kokosblüten-, Dattelszucker)
  - 1 TL Agar-Agar
  - 2 TL Bourbon-Vanillezucker
  - 3 Msp. Zitronensäure (nach Belieben)
  - 1 sterilisiertes 300ml Twist-Off-Glas

### Zubereitung:

1. Alles gut vermischen
2. Ab ins Glas damit

### Variationen / Tipps / Sonstiges:

- A) Die Zitronensäure kann man bei säurearmen Früchten bzw. wenn man es gerne etwas saurer mag noch dazugeben.
- **Wichtig bei Agar-Agar:**
    - Agar-Agar MUSS 2 Minuten gekocht haben, sonst geliert es nicht!
    - Und gelieren tut es erst beim Abkühlen!