

# Rezept

**1,5 KG Zirbenzapfen  
pro 2 Liter Wasser  
1,5 KG Gelierzucker 2:1**

## ZirbenGelee

### Zutaten:

- 1,5 KG reife Zirbenzapfen
- 2 Liter Wasser
- 1,5 – 2 KG Gelierzucker (2:1)
- Saft einer Zitrone
- Optional: Zimtstange, Nelken, Sternanis für zusätzliches Aroma

### Anleitung:

1. Die Zapfen in Scheiben schneiden, um die ätherischen Öle freizusetzen.
2. In einem großen Topf das Wasser zum Kochen bringen und die Zirbenzapfen hinzufügen. Die Hitze reduzieren und die Zapfen für etwa 30-45 Minuten köcheln lassen, damit sich die Aromen gut entfalten können.
3. Nach der Kochzeit den Topf vom Herd nehmen und die Zirbenzapfen aus dem Wasser entfernen. Das Zirbenwasser durch ein feines Sieb oder ein sauberes Tuch abseihen, um die festen Bestandteile zu entfernen. Den Zirbensud beiseitestellen.
4. Den Zirbensud erneut in den Topf geben und den Gelierzucker hinzufügen. Falls gewünscht, können hier auch Gewürze wie Zimtstange, Nelken oder Sternanis hinzugefügt werden, um dem Gelee zusätzliches Aroma zu verleihen.
5. Den Saft einer Zitrone zum Zirbenwasser geben, um die Gelierung zu unterstützen und dem Gelee eine frische Note zu verleihen.
6. Alles unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und für etwa 4-5 Minuten sprudelnd kochen lassen, bis der Gelierzucker vollständig aufgelöst ist und das Gelee eine gelartige Konsistenz bekommt.
7. Nach dem Kochen das Gelee noch heiß in saubere Gläser füllen und sofort verschließen. Die Gläser für einige Minuten auf den Kopf stellen, um sie luftdicht abzuschließen.
8. Das Zirbengelee vollständig abkühlen lassen, bevor es kühl und dunkel gelagert wird.

Das Zirbengelee eignet sich hervorragend als Brotaufstrich oder als süße Beilage zu Käse.

**gutes Gelingen !**

Zirben Lust