



## Wie mache ich eine Gelierprobe?



Nehmen Sie kurz vor Ablauf der Kochzeit den Kochlöffel oder den sogenannten Tellerbesen aus dem Kochtopf und lassen Sie die heiße Masse daran abtropfen. Wird der letzte Tropfen fest, wird auch die Konfitüre fest. Andernfalls verlängern Sie die Kochzeit um 1-2 Minuten.