

FREIBERGER BIERGELEE

BIER IN SÜSSER FORM AUFS BRÖTCHEN

Zutaten

- 750 ml Bier
- 1 EL Vanillinzucker
- 1 Prise Zimt
- 1kg Gelierzucker



Zubereitung

1. alle Zutaten in einem hohen Topf vermischen
2. aufkochen lassen und 2 Minuten sprudelnd kochen
3. nach dem Abschäumen in heiße, sauber ausgespülte Schraubgläser füllen

Unser Tipp: abgestandenes Bier schäumt weniger!

Guten Appetit wünscht euer Freiberger Brauhaus!