

REZEPT FÜR BROMBEER-GRAPEFRUIT-GELEE



BROMBEER-GRAPEFRUIT-GELEE

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 5-6 Gläser à 250 ml | 30 Min. | +
Abtropf- und Abkühlzeit

Zutaten

- 1,25 kg Brombeeren
- 1 Grapefruit
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 3:1
- 50 ml Brombeerlikör



1515

ZUBEREITUNG

143

Kcal

100 g

0

Gramm

Eiweiß

0

Gramm

Kohlenhydrate

0

Gramm

Fett

1. Brombeeren verlesen, wenn nötig waschen. Mit 350 ml Wasser zum Kochen bringen und einige Minuten garen, bis sie Saft ziehen. Ein Sieb mit einem sauberen Safttuch auslegen, Brombeeren darauf geben und abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Früchte im Tuch auspressen.

2. Grapefruit auspressen. Brombeer- und Grapefruitsaft mischen und 1,2 l abmessen. Mit Gelierzucker in einem hohen Topf mischen und unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Zubereitung 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren, damit sie nicht ansetzt oder überkocht.

3. Eine [Gelierprobe](#) machen. Brombeerlikör zufügen und [Gelee](#) sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Gut verschließen und abkühlen lassen.

Tipp:

Für mehr Abwechslung kannst du den Brombeersaft zur Hälfte mit Apfelsaft mischen.