

REZEPT FÜR DEUTSCHLAND-GELEE



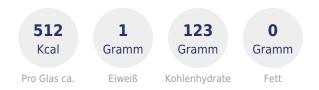
9 Gläser à ca. 200 ml | 45 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 450 ml gelber Multifruchtsaft
- Saft und fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
- 1 kg SweetFamily Gelierzucker 2:1
- 500 ml Cranberrynektar
- Saft von 1 Limette
- 500 ml Fliederbeersaft
- Mark von 1/2 Vanilleschote



ZUBEREITUNG



- 1. Multifrucht- und Zitronensaft mischen, 500 ml abmessen und mit 330 g Gelierzucker und Zitronenschale in einem hohen Topf unter Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren. Gelee nach erfolgreicher Gelierprobe sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Diese werden dabei nur zu einem Drittel gefüllt. Gelee abkühlen und fest werden lassen.
- 2. Cranberrynektar und Limettensaft mit 330 g Gelierzucker in den gesäuberten Topf geben. Unter Rühren zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Dabei weiter umrühren. Gelee nach erfolgreicher Gelierprobe vorsichtig auf die gelbe Schicht in den Gläsern verteilen, so dass diese zu 2/3 gefüllt sind. Erneut ganz abkühlen und fest werden lassen.
- 3. Fliederbeersaft mit Vanillemark und übrigem Gelierzucker in den gesäuberten Topf geben, unter Rühren zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Dabei weiter umrühren. Gelee nach erfolgreicher Gelierprobe vorsichtig auf die Gläser verteilen, so dass sie ganz gefüllt sind. Gläser gut verschließen und abkühlen lassen.