REZEPT FÜR HIMBEER-VANILLE-GELEE

HIMBEER-VANILLE-GELEE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 7 Gläser à 200 ml | 35 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 1 Vanilleschote
- 1,2 l Himbeersaft (gekauft oder selbst entsaftet)
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 3:1

1968

ZUBEREITUNG

34	0.2	8	0
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Portion (25 g)	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Himbeersaft mit Vanillemark und -schote sowie Gelierzucker in einem hohen Topf mischen. Unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen.

2. Zubereitung 4 Minuten sprudelnd kochen, dabei weiterrühren, damit sie nicht ansetzt.

3. Eine Gelierprobe machen. Vanilleschote entfernen, Gelee sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen und diese gut verschließen. Abkühlen lassen.