

REZEPT FÜR KAFFEE-ORANGEN-GELEE MIT CHILI



KAFFEE-ORANGEN-GELEE MIT CHILI

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 5 Gläser à 200 ml | 30 Min. | +
Abkühlzeit

Zutaten

- 20 g Kaffeepulver
- 1/2 kleine rote Chilischote
- 3 Orangen
- 500 g SweetFamily Bio-Gelierzucker 2:1



5369

ZUBEREITUNG

199

Kcal

Pro 100 ml ca.

0

Gramm

Eiweiß

49

Gramm

Kohlenhydrate

0

Gramm

Fett

1. Kaffee mit 400 ml kochendem Wasser aufbrühen, dann abkühlen lassen. Chili putzen, entkernen und sehr fein hacken. Orangen auspressen und 400 ml Saft abmessen.
2. 350 ml Kaffee abmessen und mit Orangensaft, Chili und Bio-Gelierzucker in einem hohen Topf gut verrühren. Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabeiiterrühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt. Eine [Gelierprobe](#) machen.
3. [Gelee](#) sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Verschließen und abkühlen lassen.