

REZEPT FÜR LIMETTEN-MINZ-GELEE MIT WEISSEM RUM



LIMETTEN-MINZ-GELEE MIT WEISSEM RUM

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

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

Zutaten

- 12-14 Limetten (davon 3 Bio-Früchte)
- 3-4 Zweige Pfefferminze
- 500 g SweetFamily Bio-Gelierzucker 2:1
- 50 ml weißer Rum



4640

ZUBEREITUNG

200

Kcal

Je 100 ml ca.

0

Gramm

Eiweiß

49

Gramm

Kohlenhydrate

0

Gramm

Fett

1. Bio-Limetten heiß waschen und Schale mit einem Zestenreißer in feinen Streifen abziehen. Alle Limetten auspressen und 500 ml Saft abmessen, mit Wasser auf 750 ml auffüllen. Minze waschen, trockenschütteln und Blättchen abzupfen.
2. Limettensaft und -zesten mit Bio-Gelierzucker in einem hohen Topf gut verrühren. Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiterrühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt. Eine [Gelierprobe](#) machen.
3. Rum und Minzeblätter unterrühren und noch einige Sekunden köcheln lassen. Dann [Gelee](#) sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen, dabei die Minzeblätter gleichmäßig auf die Gläser verteilen. Verschließen und abkühlen lassen.