REZEPT FÜR MARACUJA-ORANGEN-GELEE

MARACUJA-ORANGEN-GELEE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 6-7 Gläser à ca. 200 ml | 20 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 600 ml Maracujasaft
- 600 ml Orangensaft
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 3:1

1687

ZUBEREITUNG

1. Maracuja- und Orangensaft mit Gelierzucker in einem hohen Topf mischen und unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen.

2. Fruchtzubereitung 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren, damit sie nicht ansetzt oder überkocht.

3. Gelee nach erfolgreicher Gelierprobe sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen und gut verschließen. Abkühlen lassen.

Tipp:

Zur Verfeinerung kannst du 5 in dünne Scheiben geschnittene, unbehandelte Kumquats mitkochen.