

# Rezept für Kaffee-Orangen-Gelee mit Chili



## Zutaten

für ca. 5 Gläser à 200 ml: | Zubereitung 30 Min. | Schwierigkeit Einfach | 199 kcal pro Portion

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

## Zubereitung

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 SweetFamily Bio-Gelierzucker 2:1 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. Gelee sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Verschließen und abkühlen lassen.