

REZEPT FÜR RHABARBER-ORANGEN-GELEE



RHABARBER-ORANGEN-GELEE

Schwierigkeitsgrad: normal

für 7 Gläser à ca. 200 ml | 50 Min. | +
Abkühlzeit

Zutaten

- 1,2 kg Rhabarber
- 450 ml frisch gepresster Orangensaft (von 900-1000 g Orangen)
- Saft von 1 Zitrone
- 1 Msp. gemahlener Zimt
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 3:1



2356

ZUBEREITUNG

168

Kcal

Pro 100 ml

1

Gramm

Eiweiß

40

Gramm

Kohlenhydrate

0

Gramm

Fett

1. Rhabarber putzen, waschen und klein schneiden. Mit 350 ml Wasser aufkochen und 5-7 Minuten zugedeckt sehr weich garen. Ein Sieb über eine Schüssel setzen, mit einem Safttuch auslegen und Fruchtmasse darauf geben. Abtropfenden Saft auffangen und Masse abkühlen lassen. Fruchtreste im Safttuch gut ausdrücken.

2. Rhabarbersaft mit Orangen- und Zitronensaft mischen und 1200 ml abmessen. Mit Zimt und [Gelierzucker](#) in einem hohen Topf verrühren.

3. Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabeiiterrühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt. Eine [Gelierprobe](#) machen.

4. [Gelee](#) sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Verschließen und abkühlen lassen.