

ACE-Gelee

Zutaten:

550 ml Orangensaft (von etwa 8 Orangen)
300 ml Möhrensaft
50 ml Zitronensaft (von etwa 2 Zitronen)
350 g Zucker (weißer, brauner, Rohr- oder Fruchtzucker)
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Super



1. Vorbereiten: Säfte abmessen.

2. Zubereiten: Säfte in einen Kochtopf geben. Zucker mit Gelfix Super mischen, dann mit den Säften verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mind. 3 Min. sprudelnd kochen. Kochgut evtl. abschäumen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off®) verschließen, umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

Pro Portion / Stück: E: < 1 g, F: < 1 g, Kh: 9 g, kJ: 161, kcal: 38

1 Portion = 25 g

etwa 5 Gläser je 200 ml



gelingt leicht



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Wir empfehlen frisch gepressten Orangen- und Zitronensaft zu verwenden.
- Sie können das Gelee statt mit Zucker mit 25 ml Flüssigsüße zubereiten, geben Sie dann alle Zutaten gleichzeitig in den Kochtopf.
- Für eine Gelierprobe geben Sie 1-2 TL der heißen Fruchtmasse auf einen gekühlten Teller. Wird die Gelierprobe dicklich bzw. fest, so bekommt auch der Rest Ihres Gelees genügend Festigkeit in den Gläsern. Wünschen Sie eine stärkere Festigkeit, rühren Sie 1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure unter die heiße Fruchtmasse und machen noch eine zweite Gelierprobe, ehe Sie das Gelee einfüllen.