

Apfel-Renekloden-Gelee

Zutaten:

500 ml Apfelsaft (ungesüßt)
400 ml Reneklodensaft (ungesüßt)
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure
1 Pck. Dr. Oetker Extra Gelierzucker

1. Vorbereiten: Äpfel und Renekloden waschen und vierteln. Aus beiden Früchten mit Hilfe eines Schnellkochtopfes oder Dampfsafters getrennt Saft gewinnen (**Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten.) und 500 ml Apfel- bzw. 400 ml Reneklodensaft abmessen.

2. Zubereiten: Fruchtsäfte und Zitronensäure in einem Kochtopf mit Extra Gelierzucker gut verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mind. 3 Min. sprudelnd kochen. Kochgut evtl. abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off®) verschließen, umdrehen und etwa 5 Min. auf dem Deckel stehen lassen.

Renekloden: Pflaumensorte, mittelgroß bis groß, grünlich, grünlichgelb, violett oder rotschalig, das Fruchtfleisch ist fest, grün bis gelb, saftig, sehr aromatisch.

Pro Portion / Stück: E: < 1 g, F: < 1 g, Kh: 11 g, kJ: 197, kcal: 47

1 Portion = 25 g

etwa 8 Gläser je 200 ml



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Nach Wunsch können Sie nach dem Kochen 3 EL Campari unterrühren.
- Für eine Gelierprobe geben Sie 1-2 Teelöffel der heißen Fruchtmasse auf einen gekühlten Teller. Wird die Gelierprobe dicklich bzw. fest, so bekommt auch der Rest Ihrer Konfitüre 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 die Konfitüre einfüllen.