

Apfelgelee mit Möhren

Zutaten:

70 g Möhren (vorbereitet gewogen)
830 ml Apfelsaft (selbst entsaftet oder
Handelsware)
350 g Zucker (weißer, brauner, Rohr- oder
Fruchtzucker)
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Super



1. Vorbereiten: Möhren schälen, grob raspeln und 70 g abwiegen.

2. Zubereiten: Apfelsaft und Möhren in einen Kochtopf geben. Zucker mit Gelfix Super mischen, dann mit Fruchtsaft und Möhren 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. Gläser während des Erkaltes öfter umdrehen, damit sich die Möhren besser verteilen.

Pro Portion / Stück: E: < 1 g, F: < 1 g, Kh: 10 g, kJ: 169, kcal: 40

1 Portion = 25 g



Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie im **Alles selbst gemacht - Konfitüren** aus dem Dr. Oetker Verlag - bestellbar auch in unserem Online-Shop.

etwa 6 Gläser je 200 ml



gelingt leicht



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

Tipps:

- 1 Limette heiß waschen, trocken reiben, dünn schälen und die Schale in sehr feine Streifen schneiden oder mit einem Fadenschneider/Zestenreißer schälen. Geben Sie die Limettenzesten nach dem Kochen unter das Gelee. Die Haltbarkeit wird dadurch verkürzt.
- 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 des heißen Gelees 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 das heiße Gelee und machen noch eine zweite Gelierprobe, ehe Sie das Gelee einfüllen.