

Brombeer-Bananen-Gelee

Zutaten:

400 ml Brombeersaft (ungesüßt) von etwa 550 g
Brombeeren
350 ml Bananenektar (Handelsware)
400 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Extra

1. Vorbereiten: Brombeeren verlesen, mit Hilfe eines Schnellkochtopfes oder Dampfensafters Saft gewinnen (**Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten.) und 400 ml abmessen.

2. Zubereiten: Säfte in einen Kochtopf geben. Zucker und Vanillin-Zucker mit Gelfix Extra mischen, dann mit dem Fruchtsaft 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.

Pro Portion / Stück: E: < 1 g, F: < 1 g, Kh: 12 g, kJ: 210, kcal: 50

1 Portion = 25 g

etwa 6 Gläser je 200 ml



gelingt leicht



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

Tipp:

- Für eine Gelierprobe geben Sie 1-2 Teelöffel 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 ein Pck. Dr. Oetker Zitronensäure unter das heiße Gelee und machen noch eine zweite Gelierprobe, ehe Sie das Gelee einfüllen.