

Brombeer-Weintrauben-Gelee

Zutaten:

375 ml Brombeersaft (ungesüßt) von etwa 600 g Früchten
375 ml Traubensaft von etwa 650 g Früchten oder Handelsware
400 g brauner Zucker
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Extra



1. Vorbereiten: Brombeeren verlesen. Weintrauben waschen und halbieren. Aus beiden Früchten mit Hilfe eines Schnellkochtopfes oder Dampfensafters getrennt Saft gewinnen (**Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten.) und jeweils 375 ml Saft abmessen.

2. Zubereiten: Säfte in einen Kochtopf geben. 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: 10 g, kJ: 183, kcal: 44

1 Portion = 25 g

etwa 6 Gläser je 200 ml



etwas Übung erforderlich



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

Tipp:

- Für eine Gelierprobe geben Sie 1-2 TL der heißen Flüssigkeit 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 Flüssigkeit und machen noch eine zweite Gelierprobe, ehe Sie das Gelee einfüllen.