

## Brombeergelee mit Nektarinen

### Zutaten:

250 g Nektarinen  
500 ml Brombeersaft (ungesüßt) von etwa 750 g  
Früchten  
400 g Zucker  
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Extra

**1. Vorbereiten:** Nektarinen waschen, entsteinen, fein schneiden und 250 g abwiegen. Brombeeren verlesen, mit Hilfe eines Schnellkochtopfes oder Dampfentsafters Saft gewinnen (**Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten.) und 500 ml Saft abmessen.

**2. Zubereiten:** Nektarinen und Brombeersaft 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: 11 g, kJ: 205, kcal: 49

1 Portion = 25 g

etwa 6 Gläser je 200 ml



etwas Übung erforderlich



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

### Tipps:

- 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 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.