

Caipirinha-Gelee

Zutaten:

etwa 6 Limetten
etwa 4 Zitronen
100 ml Cachaça (Zuckerrohrschnaps)
400 ml Ginger Ale
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Classic
1050 g Zucker
100 g Rohrzucker oder brauner Zucker



1. Vorbereiten: 2 Limetten heiß waschen, trocken reiben, **dünn** schälen und die Schale in sehr feine Streifen schneiden (oder Früchte mit einem Fadenschneider/Zestenreißer schälen). Alle Limetten und Zitronen auspressen, Fruchtfleisch dem Saft zugeben, evtl. Kerne entfernen und 400 ml Saft abmessen.

2. Zubereiten: Saftmischung in einen Kochtopf geben. Cachaça und Ginger Ale zufügen. Gelfix Classic **erst** mit 2 Esslöffeln des Zuckers mischen, **dann** mit dem Saft verrühren. Kochgut unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Sobald alles bei ständigem Rühren sprudelnd kocht, restlichen Zucker zufügen. Alles unter Rühren wieder zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mind. 2 Min. sprudelnd kochen. Die Limettenschale zufügen und noch 1 Min. mitkochen. Eventuell abschäumen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off®) verschließen, umdrehen und etwa 5 Min. auf dem Deckel stehen lassen. Gläser während des Erkaltens öfter umdrehen, damit sich die Limettenschale besser verteilt.

Pro Portion / Stück: E: < 1 g, F: < 1 g, Kh: 16 g, kJ: 290, kcal: 69

1 Portion = 25 g

etwa 11 Gläser je 200 ml



gelingt leicht



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

Tipps:

- 100 ml Cachaça können durch 50 ml Limettensaft und 50 ml Ginger Ale ersetzt werden.
- Für eine Gelierprobe geben Sie 1-2 TL 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 Fruchtmasse und machen noch eine zweite Gelierprobe, ehe Sie das Gelee einfüllen.