

Dreifruit-Gelee

Zutaten:

400 ml Johannisbeersaft (ungesüßt) , von etwa 600 g Johannisbeeren
300 ml Brombeersaft (ungesüßt) , von etwa 450 g Brombeeren
200 ml Sauerkirschsafte (ungesüßt) , von etwa 350 g entsteinten Kirschen
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure
350 g Zucker (weißer, brauner, Rohr- oder Fruchtzucker)
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Super



1. Vorbereiten: Johannisbeeren waschen. Brombeeren verlesen. Kirschen waschen, entstielen und entsteinen. Aus allen drei Früchten mit Hilfe eines Schnellkochtopfes oder Dampfentsafters getrennt Saft gewinnen (**Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten) und 400 ml Johannisbeer-, 300 ml Brombeer- und 200 ml Sauerkirschsafte abmessen.

2. Zubereiten: Säfte und Zitronensäure in einen Kochtopf geben. Zucker mit Gelfix Super mischen, dann mit dem Fruchtsafte 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: 176, kcal: 42

1 Portion = 25 g

etwa 7 Gläser je 200 ml



etwas Übung erforderlich



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

Tipps:

- Die selbst gewonnenen Säfte können in bedarfsgerechten Portionen eingefroren werden. Für die Verwendung im Gelee müssen sie vollständig aufgetaut sein.
- Sie können die Konfitüre 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 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.