

## Fruchtiges Traubengelee

### Zutaten:

100 g Möhren  
750 ml heller Traubensaft (ungesüßt)  
250 ml Birnensaft (ungesüßt)  
250 ml Cidre (französischer Apfelwein)  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches  
Orangenschalen-Aroma  
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure  
1 Pck. Dr. Oetker Super Gelierzucker



**1. Vorbereiten:** Möhren schälen, schräg in dünne Scheiben schneiden und mit kleinen Blütenausstechern Blüten ausstechen. 750 ml Traubensaft und je 250 ml Birnensaft und Cidre abmessen.

**2. Zubereiten:** Säfte, Cidre, "Möhrenblüten", Finesse und Zitronensäure in einem Kochtopf mit Super Gelierzucker gut verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen, 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. Die Gläser öfter drehen, damit sich die Möhrenstückchen gleichmäßig im Gelee verteilen.

Pro Portion / Stück: E: < 1 g, F: < 1 g, Kh: 9 g, kJ: 163, kcal: 39

1 Portion = 25 g

etwa 10 Gläser je 200 ml



gelingt leicht



bis 20 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipps:

- Anstelle Blüten ausstechen, können Sie auch Möhrenrauten oder -quadrate ausschneiden.
- Das Gelee schmeckt auch köstlich zu Herzhaftem, z.B. zu Käse.