

Himbeer-Johannisbeer-Gelee

Zutaten:

750 ml Himbeersaft (ungesüßt) von etwa 1350 g Früchten
375 ml Johannisbeersaft (ungesüßt) von etwa 600 g roten Johannisbeeren
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Classic
1375 g Zucker



1. Vorbereiten: Himbeeren verlesen. Johannisbeeren waschen. Aus beiden Früchten mit Hilfe eines Schnellkochtopfes oder Dampfentsafters getrennt Saft gewinnen (**Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten.) und 750 ml Himbeer- bzw. 375 ml Johannisbeersaft abmessen.

2. Zubereiten: Säfte in einen Kochtopf geben. Gelfix Classic **erst** mit 2 Esslöffeln des Zuckers mischen, **dann** mit dem Himbeer-Johannisbeersaft 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. 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: 16 g, kJ: 274, kcal: 65

1 Portion = 25 g

etwa 13 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.
- Auch tiefgefrorene Früchte lassen sich zu Konfitüre, Marmelade und Gelee verarbeiten.