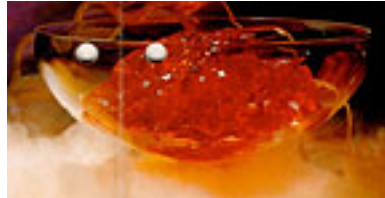


Himbeer-Stachelbeer-Gelee

Zutaten:

450 ml Himbeersaft (ungesüßt) von etwa 900 g Früchten
450 ml Stachelbeersaft (ungesüßt) von 800 g Früchten
1 Pck. Dr. Oetker Extra Gelierzucker



etwa 7 Gläser je 200 ml



etwas Übung erforderlich



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

1. Vorbereiten: Himbeeren verlesen, mit Hilfe eines Schnellkochtopfes oder Dampfentsafters Saft gewinnen (**Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten.) und 450 ml abmessen. Stachelbeeren waschen, ebenfalls daraus Saft gewinnen und 450 ml abmessen.

2. Zubereiten: Säfte in einem Kochtopf mit Extra Gelierzucker gut verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen, mind. 3 Min. unter ständigem Rühren 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: 179, kcal: 42

1 Portion = 25 g