

Himbeergelee mit Zitronenmelisse

Zutaten:

1000 ml Fruchtsaft (von etwa 1800 g Himbeeren)
2 EL Zitronenmelisse
1 Dr. Oetker Bourbon Vanilleschote
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure
1 Pck. Dr. Oetker Extra Gelierzucker

1. Vorbereiten: Himbeeren verlesen, mit Hilfe eines Schnellkochtopfes oder Dampfentsefters Saft gewinnen und 1000 ml Saft abmessen. Zitronenmelisse waschen, trocken tupfen und fein schneiden.

2. Zubereiten: Himbeersaft, Zitronenmelisse, Vanillemark und Zitronensäure in einem Kochtopf mit Extra Gelierzucker gut 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: 179, kcal: 42

1 Portion = 25 g

etwa 8 Gläser je 200 ml



etwas Übung erforderlich



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

Tipp:

- 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 das heiße Gelee und machen noch eine zweite Gelierprobe, ehe Sie das Gelee einfüllen.