

Leuchtender Frühlingsgruß

Zutaten:

250 g Papaya (vorbereitet gewogen)
700 ml frisch gepresster Orangensaft
300 ml Möhrensaft
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches
Orangenschalen-Aroma
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure
1 Pck. Dr. Oetker Super Gelierzucker



etwa 9 Gläser je 200 ml



gelingt leicht



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

1. Vorbereiten: Papaya schälen, halbieren, Kerne entfernen, fein schneiden und 250 g abwiegen.

2. Zubereiten: Papayastücke, Saft, Finesse und Zitronensäure in einem Kochtopf mit Super Gelierzucker gut verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen, mind. 3 Min. unter ständigem Rühren sprudelnd kochen und vom Herd nehmen. Kochgut evtl. abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off®) verschließen, umdrehen und etwa 5 Min. auf dem Deckel stehen lassen. Gläser während des Erkaltes öfter umdrehen, damit sich die Papayastücke besser verteilen.

Pro Portion / Stück: E: < 1 g, F: < 1 g, Kh: 8 g, kJ: 136, kcal: 32

1 Portion = 25 g