

# Gelee aus der Küchenmaschine mit Kochfunktion

Fruchtiges Gelee mit Extra Gelierzucker 2:1 zubereitet im Thermomix®, Krups Prep&Cook®, Monsieur Cuisine® und anderen

etwa 6 Gläser (je 200 ml)



etwas Übung erforderlich

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

750 ml Fruchtsaft  
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker Extra  
2:1

## 1 Zubereiten:

Abgemessenen Fruchtsaft in den Mixtopf geben und Extra Gelierzucker dazugeben und **13 Min./100°C/Stufe 2** kochen.

## 2 Gelierprobe:

1-2 TL des heißen Gelees auf einen Teller geben. Falls das Gelee beim Abkühlen nicht fest wird, weitere 3 Min. bei gleicher Einstellung kochen.

## 3 Abfüllen:

Gelee bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Allgemeine [Tipps zum Einkochen in der Küchenmaschine mit Kochfunktion](#)