

Gelee mit Stevia aus der Küchenmaschine

Fruchtiges Gelee mit Gelierzucker mit Stevia zubereitet im Thermomix®, Krups Prep&Cook®, Monsieur Cuisine® und anderen Küchenmaschinen mit Kochfunktion.

etwa 6 Gläser (je 200 ml)



etwas Übung erforderlich

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

900 ml Fruchtsaft
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker mit Süßungsmittel aus Stevia

1 Zubereiten:

Abgemessenen Fruchtsaft in den Mixtopf geben und Gelierzucker mit Stevia 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](#)