


# Grünes Orangengelee

Ein Gelee mit Blue Curaçao und Orangensaft für das Frühstück und zu Ostern

etwa 5 Gläser (je 200 ml)

   gelingt leicht

 bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

800 ml Orangensaft  
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Extra  
500 g Zucker  
3 EL Blue Curaçao (mit und ohne Alkohol erhältlich)

## 1 Vorbereiten:

800 ml Orangensaft abmessen.

## 2 Zubereiten:

Saft in einen großen Kochtopf geben. 1 Btl. Gelfix Extra mit Zucker mischen, mit dem Saft verrühren und **unter Rühren** zum Kochen bringen. Unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Jetzt Blue Curaçao unterrühren. Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen und 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

- Sie können die Konfitüre statt mit Gelfix Extra und Zucker auch nur mit 1 Pck. Dr. Oetker Extra Gelierzucker zubereiten.
- **Gelierprobe:** Vor dem Abfüllen 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen oder bei süßen Früchten **1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure** unterrühren.



## Versuchsküche

Rezepte und Tipps

1 Portion = 25 g



© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · [www.oetker.de](http://www.oetker.de) E-Mail: [service@oetker.de](mailto:service@oetker.de) ·  
Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)