

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.