

Himbeer-Johannisbeer-Gelee

Ein sommerlicher Fruchtaufstrich

etwa 13 Gläser (je 200 ml)



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

750 ml Himbeersaft (ungesüßt)
von etwa 1350 g Früchten
375 ml Johannisbeersaft
(ungesüßt) von etwa 600 g roten
Johannisbeeren
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Classic
1375 g Zucker

1 Vorbereiten:

Himbeeren verlesen. Johannisbeeren waschen. Aus beiden Früchten mit Hilfe eines Schnellkochtopfes oder Dampfensafters getrennt Saft gewinnen (**Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten.) und 750 ml Himbeer- bzw. 375 ml Johannisbeersaft abmessen.

2 Zubereiten:

Säfte in einen Kochtopf geben. **Erst** 1 Btl. Gelfix Classic mit 2 EL des Zuckers mischen, mit dem Himbeer-Johannisbeersaft verrühren und **unter Rühren** zum Kochen bringen. Sobald die Fruchtmasse **sprudelnd kocht, restlichen Zucker** zufügen. Unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Fruchtmasse 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.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- **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.
- Auch tiefgefrorene Früchte lassen sich zu Konfitüre, Marmelade und Gelee verarbeiten.

1 Portion = 25 g

