

# Leuchtender Frühlingsgruß

Ein Gelee aus Orangen - und Möhrensaft mit Papaya

etwa 9 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

— bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

250 g Papaya (vorbereitet gewogen)  
700 ml frisch gepresster Orangensaft  
300 ml Möhrensaft  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale  
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure  
1 Pck. Dr. Oetker Super Gelierzucker

## 1 Vorbereiten:

Papaya schälen, halbieren, Kerne entfernen, fein schneiden und 250 g abwiegen.

## 2 Zubereiten:

Papayastücke, Saft, Finesse und Zitronensäure mit Super Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und 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. Gläser während des Erkalts öfter umdrehen, damit sich die Papayastücke besser verteilen.