

Maracuja-Sekt-Gelee

Fruchtiges Maracuja-Sekt-Gelee zum Neujahrsbrunch

etwa 63 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für etwa 7 Gläser je 200 ml:

Zutaten:

2 Maracujas
350 ml Maracujanektar
350 ml Sekt, z. B. Deinhard trocken
oder Prosecco
2 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Klassisch 1:1
800 g Zucker

1 Vorbereiten:

Maracujas halbieren, die Kerne mit einem Löffel herausschaben und 50 g abwiegen.

2 Zubereiten:

Maracujakerne, -nektar, Sekt oder Prosecco und Zitronensäure in einem großen Kochtopf gut verrühren. **Erst** Gelfix Klassisch mit 2 EL des Zuckers mischen, mit Nektar und Sekt/Prosecco 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.