


# Orangen-Zitronen-Gelee

Ein super-fruchtiges Gelee aus frisch gepressten Orangen und Zitronen schnell und einfach selbstgemacht.

etwa 56 Portionen

   gelingt leicht

 bis 40 Minuten



## Zutaten:

Für etwa 7 Gläser je 200 ml:

### Zutaten:

700 ml frisch gepresster Orangensaft  
(von etwa 8 Orangen)  
200 ml frisch gepresster Zitronensaft  
(von etwa 5 Zitronen)  
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker Extra  
2:1

Wie koche ich ein fruchtiges Gelee aus Orangen und Zitronen:

## ① Orangensaft und Zitronensaft auspressen:

Orangen und Zitronen getrennt auspressen. 700 ml Orangen- und 200 ml Zitronensaft abmessen.  
Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

## ② Orangen-Zitronen-Gelee kochen:

Fruchtsäfte mit Extra Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**.

**Gelierprobe durchführen:** 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben und erkalten lassen. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen und erneut eine Probe machen.



**3 Gelee in Gläser füllen:**

Gelee bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in Gläser füllen. Mit Deckeln verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Besonders schön sehen Zesten im Gelee aus. Dafür 2 Orangen oder Zitronen heiß waschen, trocken reiben, dünn schälen und die Schale in sehr feine Streifen schneiden (oder mit einem Fadenschneider/Zestenreißer schälen). Die Zesten nach der Gelierprobe hinzufügen. Während des Erkaltes die Gläser öfter umdrehen, dann verteilen sich die Zesten gleichmäßiger im Gelee.

