

# Orangen-Zitronen-Gelee

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

etwa 7 Gläser (je 200 ml)  gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### 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.
- 2 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**. Gelee 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.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Verfeinern Sie das Gelee mit abgeriebener Orangenschale von 2 unbehandelten Orangen.