



Zitronen-Gelee

Ein erfrischendes Gelee

etwa 10 Gläser (je 200 ml)
Minuten



gelingt leicht



bis 40

1 Vorbereiten:

Zitronen auspressen und 850 ml Zitronensaft abmessen.

2 Zubereiten:

Fruchtsaft in einen großen Kochtopf geben. **Erst** 1 Btl. Gelfix Classic mit 2 EL des Zuckers mischen, mit dem Saft 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.

Zutaten:

Zutaten:

850 ml frisch gepresster Zitronensaft (von etwa 19 Zitronen)
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Classic
1000 g Zucker

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstatt des frisch gepressten Zitronensaftes können Sie auch Handelsware nehmen.

1 Portion = 25 g

