


Zitronengelee

Dieses Zitronengelee Rezept ist ganz einfach und schnell zubereitet. Eine leckere Kombination aus Süße und Säure.

etwa 7 Gläser (je 200 ml)

   gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

500 ml frisch gepresster Zitronensaft
(etwa 8 - 12 Zitronen)
350 ml Wasser
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Klassisch 1:1
800 g Zucker

Wie koche ich ein Zitronengelee?:

1 Vorbereiten:

Zitronensaft und Wasser abmessen und in einen großen Kochtopf geben. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

2 Zitronengelee kochen:

Erst 1 Btl. Gelfix mit 2 EL des Zuckers mischen, mit der Flüssigkeit im Kochtopf verrühren und **unter Rühren** zum Kochen bringen. Sobald alles **sprudelnd kocht, restlichen Zucker** zufügen. Gelee unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**.

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

3 Gelee in Gläser füllen:

Zitronengelee 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.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn es noch schneller gehen soll, einfach das Gelee mit Zitronensaft aus der Flasche zubereiten.
- Das Zitronengelee lässt sich mit 2-3 EL Limoncello verfeinern.
- Noch aromatischer wird das Zitronengelee mit abgeriebener Schale von 2 unbehandelten Zitronen.
- Statt auf Brötchen das Zitronengelee unter Joghurt oder Quark rühren.

