


Brombeer-Limetten-Gelee

etwa 4 Gläser à 2 dl

 gelingt leicht

 bis zu 40 Min.



Zutaten:

Zutaten:

1.1 kg Brombeeren
3 g Limetten Bio (unbehandelt, ungewachst)
400 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Gelfix Extra
2:1

Zubereiten:

Die Brombeeren verlesen, entstielen, abspülen und abtropfen lassen. Limetten heiss abwaschen und abtrocknen. 1 Limette dünn schälen. Limettenschale zu den Brombeeren geben.

Die Brombeeren im Schnellkochtopf oder Dampfsafter entsaften (Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten). 650 ml Saft abmessen.

Von den restlichen Limetten die Schale mit einem Zestenreisser in Streifen abziehen. Alle Limetten halbieren, den Saft auspressen und 100 ml Saft abmessen. Den Limettensaft mit dem Brombeersaft in eine grosse Pfanne geben. Abgewogene Zuckermenge mit Gelfix Extra mischen und mit dem Saft gut verrühren.

Die Zutaten unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Die Pfanne von der Kochstelle nehmen.

Das Kochgut evtl. abschäumen. Limettenstreifen unterrühren. Kochgut sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Schraubdeckeln verschliessen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.



Dr. Oetker AG/SA

Die Gläser während des Erkaltens gelegentlich umdrehen, damit sich die Limettenschalen gleichmässig verteilen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- HALTBARKEIT: kühl und dunkel gestellt etwa 1 Jahr



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53