

Tessiner Traubengelée

4 Gläser à 2,5 dl



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



Zutaten:

Gelée:

- 1 kg Tessiner Trauben rot
- 2 ½ dl Orangensaft (250 ml)
- 50 ml Limettensaft
- 1 Beutel Dr. Oetker Gelfix Super 3:1
- 350 g Zucker
- 1 Beutel Dr. Oetker Zitronensäure

1 Vorbereiten:

4 Gläser à ca. 220 ml bereitstellen.

2 Gelée:

Die Trauben abzupfen, abspülen und mit dem Orangen- und Limettensaft bei sanfter Hitze kochen, bis sie aufgeplatzt sind (ca. 20 Minuten). Die Fruchtmischung durch ein Sieb streichen und auskühlen lassen.

900 g Fruchtsaft abwiegen, Gelfix, Zucker und Zitronensäure begeben, mischen und unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Unter ständigem Rühren mind. 3 Minuten sprudelnd kochen, Pfanne vom Herd nehmen und noch 1 Minute rühren, bis der Schaum zerfallen ist.

Für die Gelierprobe 1 bis 2 TL vom fertigen, heissen Kochgut auf einen kalten Teller geben. Sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Gut verschliessen, umdrehen und ca. 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.