REZEPT FÜR HIMBEERGELEE MIT BROMBEEREN

HIMBEERGELEE MIT BROMBEEREN

Schwierigkeitsgrad: normal

für 5 Gläser à ca. 200 ml | 30 Min. | + Zeit zum Abtropfen und Abkühlen

Zutaten

- 800 g Himbeeren
- 150 g feste Brombeeren
- Saft von 1 Zitrone
- 500 g SweetFamily Bio-Gelierzucker 2:1

5870

ZUBEREITUNG

444 Kcal	1 Gramm	106 Gramm	1 Gramm
Pro Glas	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Himbeeren verlesen, waschen und abtropfen lassen. Mit 200 ml Wasser aufkochen. 3 Minuten garen. Ein Sieb über eine Schüssel setzen, mit einem Safttuch auslegen und Himbeermasse darauf geben. Abtropfenden Saft auffangen und Masse abkühlen lassen. Fruchtreste im Safttuch gut ausdrücken.

2. Brombeeren verlesen, waschen und abtropfen lassen. Aufgefangenen Himbeersaft mit Zitronensaft und bei Bedarf wenig Wasser auf 600 ml auffüllen. Mit SweetFamily Bio-Gelierzucker 2:1 in einem hohen Topf unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 2 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen. Brombeeren zufügen und unter Rühren erneut zum Kochen bringen. Weitere 2 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei rühren.

3. Nach erfolgreicher Gelierprobe heißes Gelee sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Dabei darauf achten, dass die Brombeeren gleichmäßig verteilt sind. Gläser verschließen und abkühlen lassen.