REZEPT FÜR KÜRBISGELEE

KÜRBISGELEE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 6 Gläser à 200 ml | 60 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 1,8 kg Kürbis
- Saft von 2 Zitronen
- 1 kg SweetFamily Gelierzucker 1:1
- 1 TL gehackte Pfefferminze

6563

ZUBEREITUNG

342	1	86	0
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Je 100 ml ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Kürbis schälen, Kerne und faseriges Inneres entfernen und Fruchtfleisch würfeln. Mit 1,2 l Wasser zum Kochen bringen und 10-15 Minuten sehr weich garen. Ein Sieb über eine Schüssel setzen, mit einem Safttuch auslegen und Kürbismasse darauf geben. Abtropfenden Saft auffangen und Masse abkühlen lassen. Kürbisreste im Safttuch gut ausdrücken.

2. Kürbissaft mit Zitronensaft mischen und 750 ml abmessen. Mit Gelierzucker in einen hohen Topf geben und unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Zubereitung 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiterrühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt. Eine Gelierprobe machen.

3. Minze unterrühren und Gelee sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Verschließen und abkühlen lassen.