

REZEPT FÜR ZITRONENGELEE MIT KARAMELLISIERTEN MANDELN



ZITRONENGELEE MIT KARAMELLISIERTEN MANDELN

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 6 Gläser à 220 ml | 50 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 50 g Mandeln
- 70 g SweetFamily Bio-Zucker
- 1 TL Honigkuchengewürz
- ca. 12 Zitronen (davon 3 Bio-Zitronen)
- 1 kg SweetFamily Bio-Gelierzucker 1:1



1080

ZUBEREITUNG

371

Kcal

pro 100 ml ca.

1

Gramm

Eiweiß

84

Gramm

Kohlenhydrate

2

Gramm

Fett

1. Mandeln grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten, herausnehmen. Zucker und 70 ml Wasser in der Pfanne erhitzen und goldgelb karamellisieren. Gewürz und Mandeln unterrühren. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und abkühlen lassen, dann grob hacken.
2. Bio-Zitronen heiß waschen und Schale in feinen Zesten abziehen. Alle Zitronen auspressen und 750 ml Saft abmessen. Mit Bio-Gelierzucker und Zesten in einem hohen Topf verrühren und unter gelegentlichem Rühren aufkochen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabeiiterrühren, damit die Masse nicht ansetzt.
3. Eine [Gelierprobe](#) machen. Karamellierte Mandeln unterrühren und Gelee sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen, dabei darauf achten, dass der Krokant gleichmäßig verteilt wird. Verschließen und abkühlen lassen.

Tipps:

Die Saftausbeute bei Zitronen variiert von Sorte zu Sorte, daher ist es ratsam, ein paar Früchte mehr einzukaufen.

Wenn absolut dicht schließende Gläser verwendet werden (z.B. mit Twist-off-Deckel), kann man das Gelee beim Abkühlen mehrmals leicht wenden, um die Mandeln gleichmäßig im Glas zu verteilen.