

## REZEPT FÜR DEUTSCHLAND-GELEE



### DEUTSCHLAND-GELEE

Schwierigkeitsgrad: normal

**9 Gläser à ca. 200 ml | 45 Min. | +  
Abkühlzeit**

#### Zutaten

- 450 ml gelber Multifruchtsaft
- Saft und fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
- 1 kg SweetFamily Gelierzucker 2:1
- 500 ml Cranberrynektar
- Saft von 1 Limette
- 500 ml Fliederbeersaft
- Mark von 1/2 Vanilleschote



2039

#### ZUBEREITUNG

**512**

Kcal

Pro Glas ca.

**1**

Gramm

Eiweiß

**123**

Gramm

Kohlenhydrate

**0**

Gramm

Fett

1. Multifrucht- und Zitronensaft mischen, 500 ml abmessen und mit 330 g [Gelierzucker](#) und Zitronenschale in einem hohen Topf unter Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren. [Gelee](#) nach erfolgreicher [Gelierprobe](#) sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Diese werden dabei nur zu einem Drittel gefüllt. Gelee abkühlen und fest werden lassen.
2. Cranberrynektar und Limettensaft mit 330 g Gelierzucker in den gesäuberten Topf geben. Unter Rühren zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Dabei weiter umrühren. Gelee nach erfolgreicher Gelierprobe vorsichtig auf die gelbe Schicht in den Gläsern verteilen, so dass diese zu 2/3 gefüllt sind. Erneut ganz abkühlen und fest werden lassen.
3. Fliederbeersaft mit Vanillemark und übrigem Gelierzucker in den gesäuberten Topf geben, unter Rühren zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Dabei weiter umrühren. Gelee nach erfolgreicher Gelierprobe vorsichtig auf die Gläser verteilen, so dass sie ganz gefüllt sind. Gläser gut verschließen und abkühlen lassen.