

## REZEPT FÜR HIMBEER-VANILLE-GELEE



### HIMBEER-VANILLE-GELEE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 7 Gläser à 200 ml | 35 Min. | +  
Abkühlzeit

#### Zutaten

- 1 Vanilleschote
- 1,2 l Himbeersaft (gekauft oder selbst entsaftet)
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 3:1



1956

#### ZUBEREITUNG

**34**

Kcal

Pro Portion (25  
g)

**0.2**

Gramm

Eiweiß

**8**

Gramm

Kohlenhydrate

**0**

Gramm

Fett

1. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Himbeersaft mit Vanillemark und -schote sowie Gelierzucker in einem hohen Topf mischen. Unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen.
2. Zubereitung 4 Minuten sprudelnd kochen, dabeiiterrühren, damit sie nicht ansetzt.
3. Eine [Gelierprobe](#) machen. Vanilleschote entfernen, Gelee sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen und diese gut verschließen. Abkühlen lassen.