

MATCHATEE-GRAPEFRUIT-GELEE



MATCHATEE-GRAPEFRUIT-GELEE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 4-5 Gläser à 200 ml | 20 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 5 g Matcha-Tee
- 2 Grapefruits
- 500 g SweetFamily Bio-Gelierzucker 2:1



3438

ZUBEREITUNG

222

Kcal

pro 100 ml ca.

0

Gramm

Eiweiß

54

Gramm

Kohlenhydrate

0

Gramm

Fett

1. Matcha mit 350 ml kochendem Wasser aufbrühen und gut verrühren, dann abkühlen lassen. Grapefruits auspressen und 400 ml Saft abmessen. Saft mit abgekühltem Tee und Bio-Gelierzucker in einem hohen Topf gut verrühren.

2. Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiterrühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt. Eine [Gelierprobe](#) machen.

3. [Gelee](#) sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Verschließen und abkühlen lassen.

Obst: Grapefruit