

REZEPT FÜR ORANGENGELEE MIT BLUE CURACAO



ORANGENGELEE MIT BLUE CURACAO

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 6 Gläser à 250 ml | 30 Min. | +
Abkühlzeit

Zutaten

- 1,1 l frisch gepresster Orangensaft
- 50 ml Blue Curacao
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 3:1



1936

ZUBEREITUNG

1. Orangensaft mit [Gelierzucker 3:1](#) in einem hohen Topf mischen und unter Rühren zum Kochen bringen. Fruchtzubereitung 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren, damit sie nicht ansetzt.
2. Eine [Gelierprobe](#) machehn. Blue Curacao unterrühren und das Gelee sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Gut verschließen und abkühlen lassen.

Tipp:

Wenn du es gerne etwas herber magst, kannst du mit dem Zestenreißer feine Streifen von einer Bio-Orange abziehen und diese mitkochen.