

ORANGENGELEE MIT BLUE CURACAO



ORANGENGELEE MIT BLUE CURACAO

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 2-3 Gläser | 10 Min.

Zutaten

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



12

ZUBEREITUNG

160

Kcal

100 g

Den Orangensaft mit dem [Gelierzucker 3:1](#) vermischen und unter Rühren zum Kochen bringen.

Die Fruchtzubereitung 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren, damit sie nicht ansetzt oder überkocht.

Nach erfolgreicher [Gelierprobe](#) den Blue Curacao unterrühren, das [Gelee](#) sofort in die vorbereiteten Gläser füllen und gut verschließen.

Tipp:

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

Obst: Orange