

REZEPT FÜR ORANGENGELEE MIT STERNANIS | SWEETFAMILY



ORANGENGELEE MIT STERNANIS

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 5 Gläser à ca. 200 ml | 25 Min. | +
Abkühlzeit

ZUTATEN

- 1 Zitrone
- 7-8 Orangen
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1
- 5 Sternanis

ZUBEREITUNG

455

Kcal

Pro Glas ca.

1

Gramm

Eiweiß

110

Gramm

Kohlenhydrate

0

Gramm

Fett

1. Zitrone und Orangen auspressen und 750 ml Saft abmessen. Mit [Gelierzucker](#) und 2 Sternanis in einen hohen Topf geben und unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen.
2. Zubereitung 4 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen. Übrige Sternanis die letzten 45 Sekunden mitkochen. Eine [Gelierprobe](#) machen.
3. Heißes [Gelee](#) sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen, dabei in jedes Glas 1 Sternanis geben. Gläser verschließen und abkühlen lassen.