


ACE-Gelee

etwa 3 Gläser (je 350 ml)

 gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



Zutaten:

ACE-Gelee:

550 ml Orangensaft
300 ml Karottensaft
50 ml Zitronensaft
350 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Gelierfix 3:1
(25 g)

1 ACE-Gelee:

Orangensaft mit Karottensaft und Zitronensaft verrühren. Zucker mit Gelierpulver vermischen, in den Fruchtsaft einrühren und unter Rühren zum Kochen bringen.

Einkochzeit: etwa 3 Minuten

2 Das heiße Gelee randvoll in Gläser füllen und verschließen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Das Gelee mit 25 ml Flüssigsüße statt mit 350 g Zucker zubereiten und alle Zutaten gleichzeitig verrühren.