

Brombeer-Traubengelee

etwa 3 Gläser (je 350 ml)



gelingt leicht

up to 25 Min.



Zutaten:

Variante zuckersparend:

400 ml Brombeersaft
½ l Traubensaft
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure
(1 Pck. = 5 g)
20 g Zitronenthymianzweige
1 Pkg. Dr. Oetker Extra
Gelierzucker 2:1 (500 g)

Variante super-zuckersparend:

400 ml Brombeersaft
½ ml Traubensaft
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure
(1 Pck. = 5 g)
20 g Zitronenthymianzweige
350 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Gelierfix 3:1
(25 g)

1 Variante zuckersparend:

Brombeersaft mit Traubensaft, Zitronensäure, Zitronenthymianblättern und Gelierzucker verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen.

Einkochzeit: 3 Minuten

Das heiße Gelee randvoll in Gläser füllen und verschließen.

2 Variante super-zuckersparend:

Brombeersaft mit Traubensaft, Zitronensäure, Zitronenthymianblättern verrühren. Zucker und Gelierpulver vermischen, dazugeben und unter Rühren zum Kochen bringen.

Einkochzeit: 3 Minuten

Das heiße Gelee randvoll in Gläser füllen und verschließen.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Bei der super-zuckersparenden Variante kann man statt Zucker auch Fruchtzucker verwenden.
- Statt Zitronenthymian kann man auch getrockneten, gerebelten Thymian verwenden.

