


Brombeer-Traubengelee

ca. 3 Gläser (je 350 ml)

 gelingt leicht

 bis zu 25 Min.



Zutaten:

Variante zuckersparend:

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

Variante super-zuckersparend:

400 ml Brombeersaft
½ ml Traubensaft
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure
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

- Statt Zucker kann man auch Fruchtzucker verwenden.
- Statt Zitronenthymian kann man auch getrockneten, gerebelten Thymian verwenden.