

Holunder-Orangengelee mit kandiertem Ingwer

3 Gläser (je 350 ml)



etwas Übung erforderlich

🕒 bis zu 40 Min.



Zutaten:

Zutaten:

400 ml Holundersaft
350 ml frisch gepresster Orangensaft
75 g fein gehackter, kandierter Ingwer
25 g Dr. Oetker Gelierfix 2:1 (25 g) (1 Beutel Gelierpulver)
400 g Braunzucker

1 Zubereitung:

Holunder- und Orangensaft mit Ingwer verrühren. Gelierpulver mit 2 EL vom Zucker vermischen, unter den Fruchtsaft rühren und unter Rühren zum Kochen bringen. Sobald der Saft sprudelnd kocht, den übrigen Zucker einrühren und unter Rühren zum Kochen bringen.

Einkochzeit: 3 Minuten

2 Das heiße Gelee randvoll in Gläser füllen und verschließen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- 900 g Holunderbeeren mit Hilfe eines Schnellkochtopfes oder Dampfensafters Saft gewinnen (Bitte Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten.) und 400 ml abmessen.
- Statt kandiertem Ingwer kandierte Ananas verwenden.
- Für eine Gelierprobe 1–2 KL der heißen Fruchtmasse auf einen gekühlten Teller geben. Wird die Gelierprobe dicklich bzw. fest, so bekommt auch der Rest Ihres Gelees genügend Festigkeit in den Gläsern. Ist eine stärkere Festigkeit gewünscht, noch 1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure (5 g) unter die heiße Flüssigkeit rühren und eine zweite Gelierprobe machen.