

Ribisel-Rhabarbergelee mit Sekt

etwa 3 Gläser (je 350 ml)



etwas Übung erforderlich

— bis zu 40 Min.



Zutaten:

Zutaten:

- 400 ml roter Ribiselsaft
- 350 ml Rhabarbersaft (ungesüßt)
- 25 g Dr. Oetker Gelierfix 2:1 (25 g) (1 Beutel Gelierpulver)
- 400 g Zucker
- 100 ml roter Sekt

1 Zubereitung:

Ribisel- und Rhabarbersaft verrühren. Gelierpulver mit 2 EL vom Zucker vermischen und unter den Fruchtsaft rühren. Den Saft unter Rühren zum Kochen bringen. Sobald der Saft sprudelnd kocht, den übrigen Zucker einrühren. Das Ganze unter Rühren wieder zum Kochen bringen.

Einkochzeit: 3 Minuten

- 2 Vom Herd nehmen und den Sekt unterrühren.
- 3 Das heiße Gelee randvoll in Gläser füllen und verschließen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- 700 g Ribiseln waschen, mit Hilfe eines Schnellkochtopfes oder Dampfsafters Saft gewinnen (Hinweis: Bitte Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten.) und 400 ml abmessen. 700 g Rhabarber waschen, putzen, in Stücke schneiden und ebenfalls entsaften. 350 ml abmessen.