

Rezept

# Himbeergeleewürfel

Ein Rezept von Himbeergeleewürfel, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> aufgetaute TK-Himbeeren	<b>330 g</b> Zucker
<b>9 g</b> Apfelpektin	<b>1/2 TL</b> Zitronensaft
<b>50 g</b> Glukosesirup (Spezialversand)	Kristallzucker zum Wälzen
Rahmen von 21 x 12 cm	Thermometer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 28 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Die aufgetauten Himbeeren durch ein feines Sieb passieren, 300 g Himbeermark abwiegen und in einen Topf geben.

---

2. 30 g Zucker mit dem Pektin mischen und in das Himbeermark rühren. Alles unter Rühren aufkochen. Den Glukosesirup dazugeben und den restlichen Zucker nach und nach zum Himbeermark geben. Alles unterrühren und auf 107° erhitzen. Den Zitronensaft unterrühren und die Himbeermasse sofort in den Rahmen füllen. In ca. 1 Std. fest werden lassen.

---

3. Das feste Gelee in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Den Kristallzucker in einen tiefen Teller geben und die Geleewürfel darin rundherum wälzen. Die Geleewürfel luftdicht verschlossen aufbewahren. So halten sie sich etwa 3 Wochen.