Rezept

Caipirinha-Gelee

Ein Rezept von Caipirinha-Gelee, am 20.04.2024

Zutaten

6	Bio-Limetten
100 g	Roh-Rohrzucker (z. B. Demerara)
400 g	Gelierzucker 1:1
	4-5 Zitronen
100 ml	Cachaça (Zuckerrohrschnaps)
	Twist-off-Gläser (sterilisiert)

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt: etwa 600 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Limetten heiß waschen, abtrocknen und von 3 Früchten die Schale (möglichst ohne die darunter liegende weiße, bittere Schicht) fein abreiben. Limetten und Zitronen auspressen, bis 300 ml Saft erreicht sind.

2. Rohrzucker und Cachaça in einem großen Topf aufkochen und 5 Minuten kochen und dabei leicht karamellisieren lassen. Zitrussaft und Gelierzucker zugeben und unter Rühren 4 Minuten kochen lassen (dabei aufpassen, dass nichts überschäumt, sonst den Topf kurz vom Herd nehmen). Nun die Limettenschale dazugeben und alles weitere 2 Minuten unter Rühren kochen lassen. Eine Gelierprobe machen, Gelee in die Gläser abfüllen, auskühlen lassen und aufbewahren.