

Rezept

Erdbeergelee-Würfel

Ein Rezept von Erdbeergelee-Würfel, am 09.06.2026

Zutaten

1 Blatt Gelatine	450 g Erdbeerpüree
1 geh. EL Pektin (15 g)	300 g Zucker
70 g Glukosesirup (Spezialversand)	ca. 50 g feiner Zucker zum Wälzen
Backrahmen (20 × 20 cm)	Butterbrotpapier

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Den Backrahmen auf Butterbrotpapier stellen. Das Papier an den Ecken so einschneiden, dass man das Papier an den Seiten des Rahmens nach oben falten kann. Wer möchte, kann das Papier mit Wäscheklammern befestigen.
2. Gelatine nach Packungsanweisung einweichen. In einem Topf 250 g Erdbeerpüree aufkochen. Das Pektin mit 50 g Zucker mischen und schnell unter das Püree rühren. 1 Min. unter Rühren bei mittlerer Hitze kochen. Gelatine ausdrücken. Den Topf zur Seite ziehen und die Gelatine untermischen. Die Mischung in eine hitzefeste Schüssel gießen und beiseitestellen.
3. Übrigen Zucker, übriges Erdbeerpüree und Glukosesirup in einen großen Topf geben. Die Mischung bei starker Hitze auf 120° erhitzen, bis sie blubbernd kocht. Temperatur mit dem Thermometer prüfen. Die kochende Masse zur Erdbeermischung geben und mit einem Schneebesen ca. 2 Min. kräftig schlagen. Den Backrahmen auf eine hitzefeste Oberfläche stellen. Das Gelee in den Backrahmen gießen, glatt streichen und in ca. 2 Std. fest werden lassen.
4. Für puren Genuss das Gelee 48 Std. ruhen lassen. Gelee mit einem scharfen Messer vom Backrahmen lösen, den Rahmen abheben. Gelee in Streifen und diese in 30-40 Würfel schneiden. Die Würfel mit den Händen im Zucker wälzen.