

Rezept

Fruchtgelee-Ecken

Ein Rezept von Fruchtgelee-Ecken, am 20.04.2024

Zutaten

ein paar Tropfen neutral schmeckendes Öl **300 g** Fruchtpüree
300-350 g Gelierzucker 1:1 **2 EL** frisch gepresster Zitronensaft
Kristallzucker (zum Wälzen)

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt: etwa 500 g | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Eine flache, rechteckige Back- oder Auflaufform (etwa 20 x 20 cm) mit Backpapier auslegen und mit dem Öl einpinseln. Die Ränder des Papiers nach außen überhängen lassen.

2. Die Fruchtgelee-Ecken lassen sich mit beinahe jeder Fruchtsorte zubereiten, die sich auch für die Konfitürenherstellung eignet. Hier die Zubereitung anhand von zwei Beispielen erklärt.

3. Beispiel TK-Beeren: Rund ein Drittel mehr Beeren als Püree benötigt wird (also etwa 400 g) auftauen lassen. Die Beeren in einen großen Topf geben, erhitzen und mit einem Pürerstab fein zerkleinern. Dann mithilfe eines Schöpflöffelrückens durch ein feines Sieb streichen, das Püree (inklusive Saft) auffangen, die Kerne entsorgen. 300 g Püree abwiegen, wieder zurück in den Topf geben und mindestens die gleiche Menge Gelierzucker (besser 50 g zusätzlich) und Zitronensaft zugeben. Alles unter Rühren zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze mindestens 20 Minuten köcheln lassen, dabei stets umrühren, damit nichts am Boden ansetzt. Bei einer Gelierprobe (etwas aus dem Topf auf einen Teller träufeln) muss die Fruchtmasse sofort fest werden.

4. Beispiel frische Kiwis: 4-5 Kiwis schälen, aus der Mitte die weißen Strünke herausschneiden. 300 g Kiwis abwiegen, klein schneiden und mit 300 g Gelierzucker und dem Zitronensaft in einem großen Topf unter Rühren zum Kochen bringen. Sobald die Früchte weich gekocht sind (nach 4-5 Minuten ist das der Fall), mit einem Pürerstab direkt im Topf zerkleinern und dann noch ein paar Minuten weiter einkochen lassen, 20 Minuten sollten es insgesamt schon sein. Stetiges Umrühren und Gelierprobe nicht vergessen.

5. Den Topf vom Herd nehmen und die Fruchtmasse in die vorbereitete Form gießen, dann in mehreren Stunden fest werden lassen.

6. Erstarrtes Fruchtgelee aus der Form heben, Papier abziehen und das Gelee mit einem großen Messer in mundgerechte Stücke schneiden (etwa 2 x 2 cm). Das Messer dabei zwischendurch immer wieder mit einem feuchten Tuch säubern. Fruchtgelee-Ecken gründlich in dem Kristallzucker wälzen und bis zum Verschenken in luftdicht verschlossenen Behältern zwischen Wachspapier (Backpapier geht auch) im Kühlschrank aufbewahren.