

Rezept

Granatapfel-Orangen-Geleewürfel

Ein Rezept von Granatapfel-Orangen-Geleewürfel, am 20.04.2024

Zutaten

2 große Granatäpfel	440 g Zucker
12 g Apfelpektin (Apotheke oder Spezialversand)	80 g Glukosesirup (Spezialversand)
1 TL Zitronensaft	300 g frisch gepresster Orangensaft
200 g Zucker zum Wälzen	Öl für den Rahmen

Rezeptinfos

Portionsgröße ca. 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Den Rahmen auf Backpapier setzen und innen einölen. Die Granatäpfel auspressen, 200 g Saft abwiegen. 20 g Zucker mit 6 g Apfelpektin mischen und mit dem Granatapfelsaft in einem Topf unter Rühren aufkochen. 40 g Glukosesirup, dann nach und nach 200 g Zuckeriterrühren. Die Mischung auf 107° kochen, ½ TL Zitronensaftiterrühren. In den Rahmen füllen, ca. 30 Min. abkühlen und etwas fest werden lassen.
2. Orangensaft auf 200 g einkochen. 20 g Zucker mit übrigem Pektin mischen, in den Saft rühren. Übrigen Glukosesirupiterrühren, aufkochen. 200 g Zucker nach und nachiterrühren, auf 107° kochen. Übrigen Zitronensaftiterrühren.
3. Auf das Granatapfelgelee gießen und in ca. 8 Std. fest werden lassen. In Würfel schneiden und in Zucker wälzen. Mit Butterbrotpapier getrennt luftdicht aufbewahren.