

Rezept

Grundrezept Gelee

Ein Rezept von Grundrezept Gelee, am 28.11.2023

Zutaten

- 1 kg** reife aromatische Früchte (geputzt gewogen) **500 g** Gelierzucker 2 : 1 (oder 1 kg Gelierzucker 1 : 1 oder 300 g Gelierzucker 3 : 1)
- 2-3 EL** Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 1,5 kg Gelee | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal

Zubereitung

1. Früchte gut waschen und abtropfen lassen oder abtrocknen. Die Früchte je nach Sorte ganz lassen (kleinere Beeren) oder in Stücke schneiden. Saftige Früchte wie Beeren, Zwetschgen, Pfirsiche und Trauben mit 1/4 l Wasser, eher festere Früchte wie Quitten und Äpfel mit 1/2 l Wasser in einem Topf mischen. Alles aufkochen und so lange kochen, bis sich reichlich Saft bildet.
2. Ein Sieb über eine Schüssel hängen. Ein sauberes Tuch unter fließendes kaltes Wasser halten, gut auswringen und das Sieb damit auskleiden. Die Früchte mit dem Saft in das Sieb gießen und den Saft über Nacht abtropfen lassen.
3. Das Tuch dann leicht zusammendrehen und noch etwas mehr Saft auspressen. Nicht zu stark pressen, sonst wird das Gelee trüb. Den Saft abmessen und ggf. mit Wasser auf 1 l auffüllen, dann in einem hohen Topf mit Zucker und Zitronensaft verrühren, zum Kochen bringen. Bei starker bis mittlerer Hitze offen 4 Min. leicht sprudelnd kochen lassen. Häufig umrühren.
4. Die Gelierprobe machen: 1 TL Gelee abnehmen und auf einen kleinen kühl-schrankkalten Teller geben. Wird das Gelee nach ca. 1 Min. fest, ist es ausreichend gekocht. Ist es noch flüssig, die Kochzeit um 1-2 Min. verlängern und die Gelierprobe wiederholen.
5. Das Gelee eventuell abschäumen – in der Regel bildet sich viel weniger Schaum als auf Konfitüre. Den Schaum von der Oberfläche mit einem Löffel oder einer kleinen Schöpfkelle abheben und in ein Schälchen geben.
6. Das fertige Gelee sofort in 6-8 vorbereitete Gläser füllen. Diese gleich verschließen.