

Rezept

Ingwergelee mit Honig

Ein Rezept von Ingwergelee mit Honig, am 29.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|-----------------------|
| 1 Stück Stück frischer Ingwer (ca. 50 g) | 4 Bio-Zitronen |
| 250 g Gelierzucker 2 : 1 (oder 500 g Gelierzucker 1 : 1 oder 150 g Gelierzucker 3 : 1) | 3 EL Honig |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 700 g Gelee | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Den Ingwer schälen und erst mit einem Sparschäler in hauchdünne Scheiben, dann in feine Streifen schneiden. 2 Zitronen heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben. Alle Zitronen auspressen.

2. Den Zitronensaft mit Wasser auf 1/2 l auffüllen und in einem Topf mit dem Ingwer, der Zitronenschale sowie dem Gelierzucker mischen und zum Kochen bringen. Alles bei starker bis mittlerer Hitze offen 4 Min. leicht sprudelnd kochen. Häufig umrühren.

3. Die Gelierprobe machen. Das Gelee eventuell abschäumen. Dann den Honig unterrühren und das Gelee in 3-4 vorbereitete Gläser füllen. Diese gleich verschließen und ca. 5 Min. auf den Kopf stellen.