

Rezept

Mandaringelee

Ein Rezept von Mandaringelee, am 20.03.2023

Zutaten

1 kg Mandarinen

150 g Zucker

1/2 Pckg. Geliermittel ohne Zucker für ein
Frucht-Zucker-Verhältnis von 3:1

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR CA. 400 ML | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Die Mandarinen halbieren und den Saft auspressen. Das Fruchtfleisch aus dem Auffangsieb der Saftpresse noch einmal kräftig durch ein feines Sieb drücken, um auch den letzten Tropfen Saft aufzufangen, insgesamt sollten es 350 ml sein.
2. Den Mandarinsaft mit dem Geliermittel und dem Zucker in ein hohes Gefäß füllen und 1 Minute mit dem Pürierstab mixen. Anschließend in einen Topf geben und so lange kochen, bis die Gelierprobe gelingt. Dafür ganz einfach den Kochlöffel aus dem Topf heben und kurz warten: Wenn ein Tropfen beginnt am Löffel zu gelieren, dann ist das Gelee fertig. Die Zeiten variieren je nach Hersteller des Geliermittels, bitte beachten Sie auch die Packungsanweisung. Das Gelee in heiß ausgespülte Schraubdeckelgläser füllen und sofort verschließen.