

Rezept

## Pink-Grapefruit-Gelee

Ein Rezept von Pink-Grapefruit-Gelee, am 26.04.2024

### Zutaten

4 rosa Grapefruits  
500 g Gelierzucker 2:1

50 ml Grenadinesirup

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 GLÄSER (à ca. 200 ml) 25 MIN. | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

### Zubereitung

1. Die Grapefruits auspressen. 700 ml Saft abmessen und in einem großen Topf mit dem Grenadinesirup und dem Gelierzucker verrühren.
2. Den Saft-Mix unter ständigem Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Nach Zucker-Packungsangabe 3-4 Min. sprudelnd kochen lassen, dabeiiterrühren.
3. Den heißen Saft sofort bis zum Rand in vorbereitete Gläser füllen. Gläser jeweils mit einem Twist-Off-Deckel verschließen und umdrehen. 5 Min. auf dem Deckel stehen lassen. Dann erneut umdrehen und Gelee abkühlen lassen. Haltbarkeit: 1 Jahr