

Rezept

Rosa Grapefruitgelee

Ein Rezept von Rosa Grapefruitgelee, am 09.09.2024

Zutaten

- | | | | |
|---|------------------|-------|----------------------------|
| 6 | rosa Grapefruits | 500 g | Gelierzucker 1:1 |
| 4 | Pimentkörner | 1 EL | weißen Rum (nach Belieben) |

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 1245 kcal

Zubereitung

1. 2 Grapefruits schälen, die weiße Haut entfernen. Die Filets herauslösen, und abtropfen lassen, den Saft auffangen. Mit 100 g Gelierzucker mischen. Die übrigen Grapefruits halbieren und auspressen. 500 ml Saft abmessen. Den Saft mit übrigem Gelierzucker und Pimentkörnern in einen Topf geben und 30 Min. ziehen lassen.
2. Die Fruchtsaftmischung unter Rühren aufkochen und 2 Min. sprudelnd kochen lassen. Die Grapefruitfilets dazugeben und noch weitere 2 Min. sprudelnd kochen lassen. Gelierprobe nicht vergessen. Pimentkörner entfernen. Rum nach Belieben unterrühren.