

Rezept

Weihnachtliches Clementinengelee

Ein Rezept von Weihnachtliches Clementinengelee, am 13.06.2025

Zutaten

10-14 Clementinen (500 ml Saft werden benötigt)

500 ml Gelierzucker 1:1

1/2 Vanilleschote

1/4-1/2 TL Ceylon-Zimt (oder Kardamom, Spekulatiusgewürz,...)

mehrere kleine Twist-off-Gläser (sterilisiert), für etwa 750-800 ml Gelee

Rezeptinfos

Portionsgröße etwa 750-800 ml Gelee | Schwierigkeitsgrad leicht

Zubereitung

- 1. Die Clementinen halbieren, auspressen und den Saft durch ein Sieb gießen (es sollten 500 ml ein). Zusammen mit dem Gelierzucker in einen größeren Topf geben. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und ebenfalls zugeben. Nun noch mit Zimt und/oder anderen weihnachtlichen Gewürzen abschmecken erlaubt ist, was schmeckt!
- 2. Bei hoher Hitze und ständigem Rühren aufkochen, dann die Hitze etwas reduzieren und den Saft gut 5 Minuten sprudelnd kochen lassen. Dabei immer darauf achten, dass nichts am Boden ansetzt. Das starke Schäumen legt sich zum Ende der Kochzeit hin wieder, andernfalls den entstandenen Schaum mit einer Schaumkelle abschöpfen. Nach den 5 Minuten ein wenig der kochenden Mischung auf einen kalten Teller tropfen, wird der Klecks binnen Sekunden fest, ist das Gelee abfüllfertig (sonst noch ein wenig weiterkochen lassen).
- 3. Das Gelee sofort bis knapp 1 cm unter den Rand in die sterilisierten Gläser abfüllen und fest verschließen (am besten mit einem sauberen Küchentuch, die Gläser sind sehr heiß!). Wölbt sich der Deckel nach dem vollständigen Abkühlen ein wenig nach innen, dann ist ein Vakuum entstanden und das Gelee kann ungeöffnet und dunkel bis zu einem Jahr aufbewahrt werden.
- 4. Die Clementinen lassen sich je nach Verfügbarkeit natürlich durch andere Zitrusfrüchte ersetzen. Sehr süße Clementinen-Früchte bekommen durch eine untergeschmuggelte Zitrone etwa den perfekten Kick. Auch eine bunte Mischung aus verschiedenen Zitrusfrüchten (etwa Blutorange, Mandarine & Limette) eignet sich gut.