


Süßes Tomaten-Orangen-Gelee

etwa 5 Gläser je 200 ml



etwas Übung erforderlich

 bis 60 Min.**Zutaten:**

- 1,3 kg reife Tomaten
- 1 Dr. Oetker Vanilleschote
- 200 ml Orangensaft
- 1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure
- 1 Pck. Dr. Oetker Extra Gelierzucker

1 Vorbereiten:

Tomaten waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Vanilleschote aufschlitzen. Beides in einen großen Kochtopf geben und zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis alles zerfallen ist. Masse durch ein Sieb passieren und 700 ml abmessen.

2 Zubereiten:

Tomaten- und Orangensaft und Zitronensäure mit Extra Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sollte der Tomatensaft nicht reichen, ergänzen Sie ihn mit Wasser oder Orangensaft.
- **Gelierprobe:** Vor dem Abfüllen 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen.

1 Portion = 25 g