

Holunder-Orangengelee mit kandiertem Ingwer

etwa 6 Gläser je 200 ml



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.

**Zutaten:**

400 ml Holundersaft (von etwa 900 g Holunderbeeren)

400 ml frisch gepresster Orangensaft (von etwa 5 Orangen)

75 g kandierter Ingwer

Dr. Oetker Gelierzucker für Beerenkonfitüre & Gelee

1 Vorbereiten:

Holunderbeeren waschen, mit Hilfe eines Schnellkochtopfes oder Dampfensafters Saft gewinnen (**Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten.) und 400 ml abmessen. Orangen auspressen, durch ein Sieb gießen und 400 ml abmessen. Ingwer fein hacken.

2 Zubereiten:

Säfte und Ingwer mit 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 und 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

- Anstelle von frischen Säften können Sie auch Handelsware verwenden.
- Probieren Sie das Gelee statt mit Ingwer mit kandierter Ananas.
- **Gelierprobe:** Vor dem Abfüllen 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen oder bei süßen Früchten **1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure** unterrühren.

1 Portion = 25 g