

# Fruchtiges Traubengelee

etwa 10 Gläser je 200 ml



gelingt leicht

bis 20 Min.

**Zutaten:**

- 100 g Möhren
- 750 ml heller Traubensaft (ungesüßt)
- 250 ml Birnensaft (ungesüßt)
- 250 ml Cidre (franz. Apfelwein)
- 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
- 1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure
- 1 Pck. Dr. Oetker Super Gelierzucker

## 1 Vorbereiten:

Möhren schälen, schräg in dünne Scheiben schneiden und mit kleinen Blütenausstechern Blüten ausstechen. 750 ml Traubensaft und je 250 ml Birnensaft und Cidre abmessen.

## 2 Zubereiten:

Säfte, Cidre, "Möhrenblüten", Finesse und Zitronensäure mit Super Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen, 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. Die Gläser öfter drehen, damit sich die Möhrenstückchen gleichmäßig im Gelee verteilen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Anstelle Blüten auszustechen, können Sie auch Möhrenrauten oder -quadrate ausschneiden.
- Das Gelee schmeckt auch köstlich zu Herzhaftem, z.B. zu Käse.

1 Portion = 25 g