



Menge 8 - 10 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

BESCHWIPSTES BLUTORANGENGEELEE MIT ZITRONENMELISSE

Herrlich-fruchtiges Gelee mit leicht zitroniger Note, verfeinert mit etwas Arrak!



Zubereitung

1. Blutorangen auspressen und 1000 ml Saft abmessen.
2. Zitronenmelisse abspülen, trocken tupfen und klein schneiden.
3. Saft mit Diamant Gelierzucker für Gelee in einem großen Topf mischen und zum Kochen bringen.
4. Bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.
5. Am Ende der Kochzeit Arrak und Zitronenmelisseblättchen unterrühren.
6. Gelee heiß in Gläser füllen und diese sofort verschließen.

Zutaten

9-10	Blutorangen (für 1000 ml Saft)
10	Blättchen Zitronenmelisse
1 kg	Diamant Gelierzucker für Gelee
20 ml	Arrak

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.