



Menge 8 - 10 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

BROMBEER-GRAPEFRUIT-GELEE

Die leicht herbe Note bekommt das dunkle Gelee durch die Grapefruit, die süße Beerennote durch saftige Brombeeren. Der perfekte Genuss, nicht nur zum Frühstück!



Zutaten

2-3	Grapefruits
800 ml	Brombeersaft
1 kg	Diamant Gelierzucker für Gelee

Zubereitung

1. Grapefruits auspressen und 200 ml Saft abmessen. Zusammen mit Brombeersaft in einen großen Topf geben und mit Diamant Gelierzucker für Gelee mischen.
2. Unter Rühren zum Kochen bringen. Bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.
3. Gelee sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.
4. Tipps: - Wenn Bio-Grapefruits verwendet werden, kann man auch eine Grapefruitschale mitkochen lassen und vor dem Abfüllen wieder entfernen. So erhält man noch einen besonderen, etwas herben Geschmack. - Nach Geschmack kann man das Gelee am Ende der Kochzeit mit etwas Orangenlikör, z. B. Cointreau, verfeinern!

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.