



Menge 8 - 10 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

GRAPEFRUIT-MARACUJA-GELEE MIT ORANGENLIKÖR

Süß, sauer und etwas herb - eine interessante Mischung fürs Frühstück!



Zubereitung

1. Grapefruits auspressen und 500 ml Saft abmessen. Zusammen mit 500 ml Maracuja-Nektar in einen Topf geben.
2. Mit Diamant Gelierzucker für Gelee vermischen und unter Rühren zum Kochen bringen. Bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.
3. Am Ende der Kochzeit den Orangenlikör unterrühren.
4. Gelee sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

Zutaten

3 gr.	Grapefruits
500 ml	Maracuja-Nektar
1 kg	Diamant Gelierzucker für Gelee
30 ml	Orangenlikör (z.B. Cointreau)

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.