



Menge 5 - 6 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 15 Minuten



Schwierigkeit leicht

HIMBEER-JOHANNISBEER-GELEE

Klassische Geleevariante, die in Küchenmaschinen mit Kochfunktion noch schneller zubereitet wird!



Zubereitung

1. Himbeersaft, Johannisbeersaft und 1 Packung Diamant Gelierzucker 2:1 für Küchenmaschinen mit Kochfunktion in den Mixbehälter geben.
2. 16 Min./110 °C/niedrige Rührstufe (Herstellerangaben beachten) ohne Messbecher kochen.
3. Gelee sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

Zutaten

375 g	Himbeersaft
375 g	Johannisbeersaft
1 Packung (500 g)	Diamant Gelierzucker 2:1 für Küchenmaschinen mit Kochfunktion

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.