

Clementinen-Gelee

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
für 2 Gläser von je ca. 2 ½ dl

8 Clementinen

½ Zitrone, nur Saft

250 g Gelierzucker (Coop)

Abgeriebene Schale von 2 und Saft aller Clementinen (ca. 4 ½ dl) und Zitronensaft mit der Hälfte des Gelierzuckers unter Rühren aufkochen, ca. 3 Min. sprudelnd kochen, evtl. abschäumen. Restlichen Gelierzucker begeben, unter Rühren ca. 3 Min. weiterkochen. Gelee durch ein Sieb siedend heiss bis knapp unter den Rand in die sauberen, vorgewärmten Gläser füllen, sofort verschliessen. Zum Auskühlen auf isolierender Unterlage auf den Kopf stellen.

Haltbarkeit: kühl und dunkel ca. 6 Monate. Einmal geöffnet, das Glas im Kühlschrank aufbewahren, Gelee rasch konsumieren.

Pro dl: 0 g Fett, 1 g Eiweiss,
59 g Kohlenhydrate, 1043 kJ (249 kcal)

