Artikel vom 24.09.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 06:36 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/fruchtiges-moehrengelee

Fruchtiges Möhrengelee



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 5 Gläser á 250ml):

300ml Möhrensaft,

300ml Mandarinen- oder Orangensaft,

Filets von 3 großen Orangen,

¼ TL Salz,

¼ TL Natron,

1 TL Vanillepulver oder das Mark von 2 Vanilleschoten,

500g Gelierzucker 2:1.

Zubereitung: Die Orangen schälen und filetieren, die Fruchtfleischfilets je nach Größe dritteln oder vierteln. Die Säfte in einem Topf mit Salz und Natron mischen und nach Packungsanleitung mit dem Gelierzucker verarbeiten. Das Natron neutralisiert die

Säurespitzen der Orange. Am Ende der Kochzeit die Vanille und die Filetstückchen zugeben. Je länger die Filets mitkochen, desto mehr zerfallen sie. So kann man nach persönlichem Geschmack das Gelee stückiger oder weniger stückig zubereiten. Das Gelee in die sterilisierten Gläser abfüllen, auf den Deckel stellen und nach etwa 15 bis 20 Minuten wieder umdrehen, so dass sich die Stückchen in der Masse verteilen.