Mandarinen Orangen Gelee

Zutaten

- 500 ml frisch gepresster Mandarinensaft
- 500 ml frisch gepresster Orangensaft
- 1 TL Abrieb von 1 Bio-Orange
- 2 TL Zitronensaft
- 1 PK Vanillezucker
- 500 g Gelierzucker 2:1



Zubereitung

- Alle Zutaten in einen Topf geben, mit einem Schneebesen gut verrühren und für 5 Minuten sprudelnd kochen lassen.
- Dann den Topf vom Herd nehmen, das Gelee in saubere Weckgläser füllen, sofort verschließen und abkühlen lassen.
- Wenn das Gelee an einem kühlen Ort aufbewahrt wird, ist es etwa sechs Monate lang haltbar.

Portionsgröße: 10 kleine Weckgläser
Zubereitungszeit: 15 Minuten
Kochzeit: 5 Minuten
Schwierigkeitsgrad: sehr einfach

lissis-passion.de©