

Rezept Himbeergelee

Rezept Himbeergelee

Zutaten:

1 kg Himbeeren
500 g Gelierzucker
0,25 l Wasser

Zubereitung:

Die Gläser und Deckel heiß abspülen, klar nachspülen und umgedreht auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Eine Zitrone mit einer Zitruspresse auspressen.

Die unschönen Früchte entfernen, in einer mit kalt Wasser gefüllten Schüssel waschen und in einem Küchensieb abtropfen lassen.

Die Früchte mit dem Wasser aufkochen.

Nachdem die Früchte ca. 8 – 10 Minuten gekocht haben, ein Küchenhandtuch über eine große Schüssel legen, dass alle Ecken über den Schüsselrand herausragen.

Früchte und Saft draufgeben, das Kuchenhandtuch anheben (die Ecken mit einem

Bindfaden befestigen) und den Saft auffangen.

Das gebundene Tuch über die Schüssel heben und befestigen.

Nachdem die Masse leicht erkaltet ist, das Tuch nicht zu fest auswringen.

Auf die Art sollten 0,8 l Saft zusammenkommen.

Sollte dies nicht der Fall sein, die Flüssigkeit auf 1 l

verdünnen (z.B. Wasser, Apfelsaft oder Orangensaft).

Den Saft mit dem Gelierzucker in einen Topf geben.

Diese Flüssigkeit auf den Herd stellen und zügig aufkochen lassen.

Sobald dieses Gelee andickt (nach ca. 3 – 4 Minuten), den dabei aufsteigenden Schaum mehrmals mit einer Schöpfkelle abschöpfen, testen ob dieses Gelee den Geliertest besteht, d.h. ein wenig Gelee auf eine Untertasse geben, Schrägstellen und nachschauen ob dieses

Gelee ganz zäh nach unten abläuft, wie zähflüssige Lava.

Sobald dies der Fall ist, den Topf vom Feuer genommen.

Dieses Gelee noch heiß in die vorbereiteten Gläser abfüllen (randvoll).

Die Gläser verschließen und für ca. 30 Minuten auf einem Küchentuch auf den Kopf stellen. Nach dem Abkühlen die Gläser verstauen.

[Zurück zu Brote und Aufstrich](#)

[Zurück zu den Marmeladenrezepten](#)