

Fruchtgelees (Birne, Himbeere, Mandarine)

Ingrédients

- 500g Birnen-, Clementinen- oder Himbeerpüree
- 15g Pektin NH für Birnen- und Himbeergelees
- 20g Pektin NH für Clementinengelees
- 75g Zucker (1)
- 380g Zucker (2)
- 100g Glukose

Préparation

1. Neue Leckerei zu Weihnachten, Fruchtgelees!
2. Hier habe ich Birnen-, Clementinen- und Himbeergelees in einer Expressversion hergestellt, mit Pektin, es ist in wenigen Minuten fertig.
3. Sie können sie natürlich mit den Früchten Ihrer Wahl herstellen, aber möglicherweise müssen Sie die Menge an Pektin entsprechend anpassen.
4. Das Rezept ist wirklich einfach, noch schneller, wenn Sie natürlich fertige Fruchtpürees verwenden.
5. In jedem Fall, ein paar Minuten Vorbereitung, ein paar Stunden Geduld und Sie können sich verwöhnen lassen!
6. Zubereitungszeit: 20 Minuten Für 6 kleine Beutel Fruchtgelees zum Verschenken: Fruchtpürees: Bereiten Sie zuerst das Fruchtpüree vor: Für die Birnen, schälen Sie diese und schneiden Sie sie in Stücke.
7. Geben Sie sie in einen Topf und kochen Sie sie bei schwacher Hitze, bis sie eine sehr weiche, leicht zerdrückbare Textur haben.
8. Pürieren Sie sie mit dem Stabmixer und fahren Sie dann mit dem Rest des Rezepts fort.
9. Für die Clementinen: schälen Sie sie und pürieren Sie sie mit dem Stabmixer.
10. Anschließend die Mischung durch ein Sieb streichen, um die Hautreste und weiße Fäden zu entfernen.
11. Für die Himbeeren: Da es nicht die Saison ist, habe ich ein gekauftes Himbeerpüree verwendet.
12. In der Saison können Sie die Mischung pürieren und durch ein Sieb streichen, um die kleinen Körner zu entfernen.
13. Fruchtpüree auf 40°C.
14. Fügen Sie das Pektin und den Zucker (1) unter Rühren hinzu und bringen Sie es zum Kochen.
15. Fügen Sie dann den Zucker (2) und Glukose hinzu.
16. Kochen Sie weiter unter regelmäßigem Rühren, bis 105°C erreicht sind.
17. Fügen Sie den Saft einer halben Zitrone außerhalb der Hitze hinzu, rühren Sie gut um und gießen Sie es sofort in eine Form.
18. Ich habe kleine Silikonbackformen verwendet, aber Sie können es auch in einem klassischen Edelstahlrahmen gießen.
19. Lassen Sie es einige Stunden aushärten.
20. Schneiden Sie dann die Fruchtgelees und rollen Sie sie bei Bedarf in Zucker.
21. Lassen Sie sie über Nacht bei Raumtemperatur trocknen.
22. Dann genießen Sie es!