

Limetten - Gelee

Kategorien: Marmeladen, Einmachen, Gelee

Zutaten für: 1 Rezept

1/4	Ltr. Zitronensaft, frisch gepreät
1/4	Ltr. Limettensaft, frisch gepreät
3/4	Ltr. Wasser
1,7	kg Zucker
1	Normalflasche Geliermittel

Anleitung:

Saft durch ein feines Sieb geben, mit Wasser und Zucker ankochen und unter Rühren 1 Minute sprudelnd fortkochen. Geliermittel hinzufügen und 10 Sekunden fortkochen. Gelee kochendheiß in vorbereitete Gläser füllen und diese sofort verschließen.