

## Trauben - Gelee - Saures

Kategorien: Konserve, Gelee, Trauben, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

1	Ltr.	Traubensaft; naturtrueb von Sauren Trauben
750	Gramm	Zucker

### Anleitung:

Entweder Sie entsaften die Trauben selbst oder Sie kaufen, moeglichst im Reformhaus den fertigen Saft.

Erhitzen Sie den Saft langsam unter staendigem Umruehren, bis der Schaum darauf gruen wird. nehmen Sie den Topf vom Herd und Setzen Sie in einem anderen den Zucker mit einem Glas Wasser auf. Schmelzen Sie den Zucker bei schwacher Hitze, und kochen Sie dann bis 120GradC ein.

Giessen Sie jetzt den Saft dazu, und kochen Sie unter staendigem Umruehren weiter bis die Gelierprobe folgreich ist.

Vom Herd nehmen und in Glaeser fuellen.