

## Gelee - Früchte mit Zucker

Kategorien: Konfekt, Gellee, Pralinen

Zutaten für: 1 Rezept

180		Wasser
5	Gramm	Pektin Hvg =
3 1/2		Hobbythek-Messlöffel voll
240	Gramm	Zucker
50	Gramm	Glucosesirup oder
40	Gramm	Traubenzucker
16	Gramm	Fruchtpulver =
9		Hobbythek-Messlöffel voll
15	Gramm	Zitronensäure
		Evtl. 1/3 r -mehr =
5		Hobbythek-Messlöffel voll
		Evtl. 1/3 mehr als Lösung
1		Zu 1

### Anleitung:

Zunächst rühren Sie die Zitronensäurelösung lauwarm an. Und zwar kristalline Zitronensäure mit Wasser zu gleichen Gewichtsanteilen. Z. B. 10 g Zitronensäure und 10 g Wasser. Diese Lösung können Sie auch auf Vorrat anrühren. Sie ist sehr lange haltbar.

Herstellung er Früchte:

Einen kleinen teil des Zucker abnehmen und trocken mit dem Pektin vermischen, damit das Pektin nicht klumpt.

Unter Rühren mit dem Schneebesen ins warme Wasser geben und ca. 3 Minuten kochen lassen, bis das Pektin gelöst ist. Erst dann den restlichen Zucker dazu geben.

Die Geleefrüchte enthalten viel Zucker Würde man die gesamtzuckermenge sofort ins Wasser geben, so entstünde eine gesättigte Lösung. Das Pektin könnte sich darin nicht mehr auflösen. Die Geleefrüchte erreichten dann nicht die gewünschte Festigkeit.

Glucosesirup oder Traubenzucker unterrühren, um eine nachträgliche Kristallisation des Zuckers zu verhindern.

Kochen bis 115 GradC Celsius. (Mit dem Zucker - Thermometer kontrollieren)

Fruchtpulver klumpenfrei unter die Zitronensäurelösung rühren, in die kochende Flüssigkeit geben und das Gelee sofort aufgiessen. Z. B. in eine gefettete Kuchenform. Das Gelee wird in dem Moment fest, wenn Sie die Zitronensäurelösung zugeben.

Geleefrüchte schneiden und in Zucker bzw. Zuckeraustauschstoffen rollen oder besonders empfehlenswert: Mit Schokoglasur überziehen. Dann erhalten sie eine Art Geleebananen.

Die Geleefrüchte lassen sich nicht mit Süsstoff herstellen, weil ihr Hauptbestandteil nun einmal Zucker oder Zuckeraustauschstoff ist.