

# Weihnachtliches Gelee

## Zutaten (4 Gläser a 300 g)

200 g Orangensaft  
600 g roter Traubensaft  
500 g Gelierzucker 2:1  
2 TL Lebkuchengewürz  
1 TL neutrales Pflanzenfett (z.B. Palmin)

## Zubereitung

Orangensaft, Traubensaft, Gelierzucker, Lebkuchengewürz und Pflanzenfett in den Mixtopf geben und 10 Sekunden / Stufe 3 verrühren.

Anstelle des Messbechers Garkörbchen als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und 14 Minuten / 100°C / Stufe 2 aufkochen (Gelierprobe\*).

Gelee in heiß ausgespülte Schraubgläser füllen und sofort verschließen. Abkühlen lassen.

Das Fett vermindert die Schaumbildung beim Kochen des Gelees.

\* Gelierprobe:

1 - 2 TL heißes Gelee auf einen kleinen Teller geben. Wird die Geleemasse nach

1 - 2 Minuten Abkühlzeit dicklich bis fest, wird es später nach dem Erkalten ausreichend fest sein.

Ansonsten das Gelee nochmals 2 Minuten / 100°C / Stufe 2 aufkochen und den Test wiederholen.

