

Rhabarber-Orangen-Gelee

Rhabarber-Orangen-Gelee – eine fruchtig-erfrischende Delikatesse für Ihr Frühstücksbrot.

Je nach Geschmack können Sie Gelierzucker 1:1 oder 2:1 verwenden.

Wenn Sie Gelierzucker 2:1 verwenden, schmeckt das Rhabarber-Orangen-Gelee weniger süß.



Zutaten

etwa 1000 g	Saftorangen
etwa 400 g	Rhabarber (frisch oder gefroren)
1 Paket	Gelierzucker 1:1 oder 2:1

Zubereitung

- Saftorangen auspressen und Saft durch ein Haarsieb gießen. Ergibt etwa 400 ml frischen Orangensaft.
- Rhabarber abziehen und in kleine Würfel schneiden.
- Orangensaft in eine Schüssel füllen und mit Rhabarberwürfeln auf 750 g Gesamtgewicht auffüllen.
- Marmeladengläser heiß ausspülen und auf dem Kopf zum Trocknen auf ein Geschirrtuch stellen.
- Orangensaft und Rhabarberwürfel in einen ausreichend großen Kochtopf geben.
- Ein Paket Gelierzucker zu den Früchten geben.
- Die Rhabarber-Orangen-Masse unter ständigem Rühren zum Kochen bringen, bis sie sprudelnd kocht.
- Vier Minuten unter ständigem Rühren sprudelnd weiterkochen.
- Nach Ablauf der Kochzeit eine Gelierprobe machen. Dazu geben Sie einen Esslöffel Gelee auf einen kalten Teller. Wenn das Gelee auf dem schräg gehaltenen Teller verläuft, weiterkochen lassen. Die maximale Kochzeit darf acht Minuten nicht überschreiten.
- Topf vom Herd nehmen. Das heiße Gelee randhoch in vorbereitete Gläser füllen, mit einem Schraubdeckel fest verschließen.
- Gläser auf den Schraubdeckel stellen. So bildet sich ein Vakuum im Glas.
- Nach fünf Minuten Marmeladengläser wieder umdrehen und vollständig abkühlen lassen.
- Gläser beschriften, z. B. mit [► SCHÖNE-HEIDE-Etiketten für Rhabarber-Orangen-Gelee.](#)

SCHÖNE HEIDE

- **Abwandlung:** Falls gewünscht, Schale einer unbehandelten Orange abreiben und in den Orangensaft geben. Saft in den Kühlschrank stellen und über Nacht ziehen lassen. Vor der Weiterverarbeitung Saft durch ein Haarsieb gießen.

Gelee kühl und dunkel lagern. Haltbarkeit: ca. 2 Jahre.

Gelee, das mit Gelierzucker 2:1 hergestellt wurde, innerhalb von 6 Monaten verbrauchen, da dieses schneller die Farbe verliert.

► [PDF-Datei mit 8 Etiketten zum Ausdrucken herunterladen](#)

► [Mehr Rezepte auf www.schoene-heide.de](http://www.schoene-heide.de)

