



Oster Fruchtgelees

Zutaten:

100 g Orangen Fruchtaufstrich
7 Blatt Gelatine

Kristallzucker

Silikonformen oder
Keksausstecher

Zubereitung:

Sollten Sie für die Fruchtgelees Keksausstecher verwenden bereiten Sie diese zuerst vor. Legen Sie dafür jeden Keksausstecher auf ein kleines Blatt Alufolie und rollen Sie die Ränder der Alufolie so zum Keksausstecher, dass ein Damm für das flüssige Gelee entsteht. (siehe Foto unten) Passen Sie dabei auf, dass die Alufolie nicht zerreißt!

Für die Geleemasse die Gelatine nach Packungsanleitung in kaltem Wasser einweichen. Den Fruchtaufstrich unter ständigem Rühren erhitzen, bis er flüssig ist.

Die aufgeweichte Gelatine aus dem Wasser nehmen, ausdrücken und in dem erhitzten Fruchtaufstrich auflösen. Ständig umrühren und bei Bedarf von der Hitze nehmen, da nichts anbrennen soll.

Sobald die Gelatine aufgelöst ist, die Masse in die Formen gießen. Auskühlen lassen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag vorsichtig die Alufolie abziehen und die Gelees aus der Form drücken. Falls kleine Risse entstehen, kann man sie durch leichtes Andrücken schnell wieder zusammenkleben. Die Gelees in Kristallzucker wälzen und genießen.

Tipp:

Statt Gelatine können 5 g Agar Agar verwendet werden.