

Zitronen-Ingwer-Gelee

Gesamtzeit: 60 min.

Gläser: 4



Zutaten:

10 unbehandelte Zitronen

500g Gelierzucker 2:1

60g frisch geriebener Ingwer

Anweisungen:

Von einer Zitrone die Schale abreiben.

4 Zitronen schälen. Die Schale in Zesten (feine Streifen) schneiden.

5 Zitronen filetieren und den Saft auffangen.

Die restlichen 5 Zitronen auspressen. Es sollten ca. 300ml Saft dabei entstehen.

Den Ingwer fein zerhacken.

Den Saft, die Filets und den Zucker zum Kochen bringen.

Die Zitronenzesten und den Ingwer hinzugeben und das Ganze 5 Minuten sprudeln köcheln lassen. Das heiße Gelee in die vorbereiteten Gläser geben, verschließen und auf den Kopf drehen.

Tip: Wer es süßer mag, sollte statt 500g 2:1 Gelierzucker auf 1000g 1:1 Gelierzucker ausweichen.