Caipirinha-Gelee

Sonstige Gerichte » Marmeladen » Gelees

Zutaten (8 Gläser)

» 6 Limette(n)
» 4 Zitrone(n)
» 100ml Pitu Cachaca
» 400ml Ginger Ale
» 1 Beutel Gelierzucker (1:1)
» 1050g Zucker
» 100g Zucker (braun)

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. 2 Limetten heiß waschen, trockenreiben, dünn schälen und Schale in sehr feine Streifen schneiden. Limetten und Zitronen auspressen. Fruchtfleisch ohne Kerne dem Saft zugeben. Cachaca zufügen, mit Ginger Ale auf 900ml auffüllen.

2. Saftmischung in einen Kochtopf geben. Gelfix Classic erst mit 2EL weißem Zucker mischen, dann mit dem Saft verrühren. Kochgut unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen.

3. Sobald alles bei ständigem Rühren sprudelnd kocht, restlichen Zucker zufügen. Mindestens 2min unter ständigem Rühren sprudelnd kochen lassen. Limettenschale zufügen, noch 1min mitkochen.

4. Kochgut von der Kochstelle nehmen, evtl. abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Twist-off-Deckeln verschließen, umdrehen und ca. 5min auf dem Deckel stehen lassen. Gläser während des Erkaltens öfter umdrehen, um die Limettenschale zu verteilen.

angelegt am: 13.07.2003 Rezept-Nr: 219

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke