

Fruchtgelee



Zutaten/Einkaufsliste:

ca. 1 Liter Fruchtgelee
1000 GR Früchte
(Steinobst, Beeren frisch oder TK)
~250 GR Gelierzucker 3:1
eventuell Gelierhilfe (natürliches Pektin)
Einkochgläser

Vorbereitung:

- Früchte waschen und Steinobst entkernen
- Beeren können frisch oder im tiefgekühlten Zustand verarbeitet werden

Zubereitung:

- Entsaften und Gläser sterilisieren:
sauberer Einkochgläser und Deckel mit der Öffnung nach unten auf einen Rost stellen
- in den untersten Einschub vom MDG geben
- eine Etage höher auf einen Rost oder Backblech einen ungelochten Garschalenbehälter geben
- Zucker und eine Packung Gelierhilfe in den ungelochten Garschalenbehälter geben
- Früchte in den gelochten Garschalenbehälter geben, und auf einen Rost über den Behälter mit Zucker und Gelierhilfe in den MDG einschieben
- Türe vom MDG schließen Ofenfunktion zum Entsaften: Vital Dampf/Dämpfen 99°C (100% Dampfanteil) 1 Stunde
- Fruchtsaft der auf den Zucker und Gelierhilfe tropft nach dem Entsaften gut durchrühren, dass der Zucker vollständig aufgelöst ist
- die entsafteten Früchte (Trester) in ein Passiertuch geben, und im Tuch zurück in den gelochten Garschalenbehälter stellen- Fruchtgelee darunter stellen
- den Trester etwas auspressen, oder das Tuch mit einen Kochtopf andrücken, dass möglichst viel Fruchtsaft ausgepresst wird (Vorsicht: Wenn der Fruchtsaft zu sehr abkühlt beginnt die Gelierung, sollte das passieren, dann den Fruchtsaft nochmals im MDG dämpfen, bis die Gelierung sich wieder in dem heißen Dampf aufgelöst hat.)





Gelierprobe:

- die Gelierprobe ist aus mehreren Gründen wichtig, einige Früchte haben z.B. viel eigenes Pektin in der Frucht (Johannisbeeren/Ribisel) andere Früchte sehr wenig (Erdbeeren)
- mit der Gelierprobe überprüfen wir nun ob genug Gelierkraft für den Fruchtsaft vorhanden ist
- auf ein kaltes Teller etwas vom Fruchtsaft geben, nach einigen Minuten wenn der Fruchtsaft abgekühlt ist muss der Saft binden, sprich gelieren.
- ist keine oder zuwenig Gelierung vorhanden muss der Pektingehalt mit Gelierhilfe erhöht werden
- in diesen Fall einfach eine Packung Gelierhilfe einrühren und den Saft damit das Pektin aktiviert ist kurz nochmal am Herd aufkochen oder 20 Minuten nochmal mit Vital Dampf/Dämpfen 99°C 20 Minuten erhitzen
- Gelierprobe wiederholen
- ist das Gelee zu fest dann etwas Wasser zusetzen

Einkochen.

- um eine lange Haltbarkeit ohne Kühlung zu erreichen ist es nun ideal das Fruchtgelee in den Gläsern einzukochen
- flüssiges gebundenes Gelee in die sterilisierten Gläser füllen
- Deckel verschließen und auf einen oder mehrere Roste in den MDG stellen
- Ofenfunktion für das Einkochen im MDG: Feuchtgaren HOCH / Intervall PLUS/ Heißluft mit hoher Dampfzugabe 130°C
- Einkochzeit... so lange bis Bläschen in den Gläsern aufsteigen, dadurch ist der Siedepunkt überschritten und die Konservierung voll im Gange
- ja nach Gläsergröße und Beladungsmenge ca. 30-80 Minuten
- Türe vom MDG öffnen und Gläser auskühlen lassen
- Haltbarkeit viele Monate



Tipp:

Das Gelee kann natürlich auch mit Gewürzen parfümiert werden, z.B. Zimt-Nelken-Kardamom...
Zuckermenge kann je nach persönlichem Geschmack auch sehr stark reduziert werden!