

Mandarinengelee

Der Beitrag enthält Werbung. Egal ob als Mitbringsel zur Weihnachtszeit oder einfach fürs gemütliche Frühstück zuhause – selbstgemachtes Mandarinengelee schmeckt überaus fruchtig und aromatisch zugleich! Die Herstellung ist denkbar einfach und so kann die fruchtige Köstlichkeit prima auf Vorrat zubereitet werden ☐

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei, eifrei



Für etwa 6 Gläser à 250ml

1,2 L frisch gepresster Mandarinsaft (aus etwa 2kg Mandarinen)*

500g Gelierzucker 3:1 von z.B. BioVegan

[Panini Active Oat von Schnitzer](#)

1. Saft und Gelierzucker in einen großen Kochtopf geben, gut verrühren und zum Kochen bringen.
2. Das Gemisch mind. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.
3. Anschließend eine Gelierprobe durchführen. Hierzu Teelöffel Gelee auf einen eisgekühlten Teller geben und abkühlen lassen. Geliert das Gelee nicht richtig, das Gemisch noch einige weitere Minuten kochen lassen.
4. Das Gelee heiß in saubere Gläser einfüllen, fest verschließen und 10 Minuten auf den Deckel stellen.
5. Panini Active Oat nach Packungsanleitung aufbacken und etwas abkühlen lassen. Mit Butter oder Margarine und Gelee

bestreichen und genießen ☐

*Gerne können auch Clementinen verwendet werden.



