



Was ist beim Entsaften von Früchten für Gelee zu beachten?



Gelees sind die süßen Lieblinge für echte Fruchtsaft-Fans und alle, die keine Fruchtstücke in ihrem Brotaufstrich mögen.

Für die Zubereitung werden die Früchte entsaftet und dann wird nur der Saft mit Gelierzucker eingekocht. Die optimale Methode zur Saftgewinnung für Gelee ist das Heißentsaften, denn beim Rohauspressen von Früchten gelangt nur wenig des fruchteigenen Pektins in den Saft. Das beeinflusst die Gelierung besonders bei von Natur aus schlecht gelierenden Früchten wie z. B. Holunderbeeren.

Bei der Verarbeitung von Beeren müssen alle Früchte aufgeplatzt sein. Die Entsaftungszeit variiert je nach Frucht und Entsaftungsmethode. Damit das Gelee besonders aromatisch wird und gut geliert, halten Sie sich bitte an die jeweils in den Rezepten angegebene Wassermenge. Heißentsafteter Fruchtsaft sollte erst abgekühlt, also kalt, mit dem Gelierzucker vermischt werden. Andernfalls ist die Ankochzeit zu kurz, um das im Gelierzucker enthaltene Pektin vollständig zu lösen und es steht dann nicht für die Gelierung zur Verfügung.