



Erdbeergeleewürfel:

Ein eher exotisches Rezept für das man in der Zubereitung 50 Minuten braucht und dann nochmals zum fest werden lassen mindestens 1 Stunde.

Man nehme (für 28 Stück):

- 300g aromatische, vollreife Erdbeeren
- 100g Passionsfruchtsaft
- 2 vollreife Passionsfrüchte
- 330g Zucker
- 12g Apfelpektin
- 50g Glukosesirup
- 1/2 TL Zitronensaft
- Kristallzucker zum Wälzen

Zuerst muss man die Erdbeeren waschen, putzen, klein schneiden und durch ein feines Sieb passieren. Dann mischt man 200g von dem Erdbeermark mit dem Passionsfruchtsaft in einem großen Topf.

Die Passionsfrüchte halbiert man währenddessen einmal trennt das Fruchtfleisch von der Schale und stellt es zur Seite.

30g Zucker rührt man mit dem Pektin zusammen unter die Erdbeermischung. Diese muss nun aufgekocht werden. Nun den restlichen Zucker und den Glukosesirup und unter ständigem Rühren auf 107°C erhitzen (wir haben's nur auf 100°C geschafft aber es ist trotzdem was geworden...)

Nun fügt man den Zitronensaft das und rührt das Passionsfruchtfleisch mit darunter. Die Masse lässt man in einem Rahmen mindestens eine Stunde fest werden. (Wir haben einfach eine Tupperdose genommen...)

Das feste Gelee nun in ca. 3cm große Würfel schneiden. Den Kristallzucker in einen tiefen Teller geben und die Geleewürfel darin herumwälzen bis sie nach Belieben gezuckert sind. Die Geleewürfel sollten luftdicht verschlossen aufbewahrt werden.

