

APEROL-ORANGEN-GELEE

Posted on 5. Januar 2019



Heute wird wieder mal eingekocht auf Cookie und Co, es gibt ein leckeres Aperol-Orangen-Gelee Rezept für euch. Das Gelee habe ich mit Blutorange gekocht, ihr könnt aber auch normale Orangen oder gleich Orangensaft nehmen. Aperol und Orangen passen einfach wunderbar zusammen. Der italienische Aperitivo erinnert mich immer so sehr an Italien. Ja, daran denke ich jetzt im Winter ganz



besonders gerne, an den Süden.

Wusstet ihr, das Aperol ein Destillat aus Bitterorange, Rhabarber, Chinarinde, Gelbem Enzian sowie verschiedenen Kräutern sein soll? Okay, über die orange-rote Färbung bzw. Farbstoff kann man streiten. Aber ohne gibt es den Aperitif ja leider nicht und das bittersüßem Aroma ist schon mega lecker. Muss man zwar auch mögen, aber das ist wie alles im Leben Geschmacksache.



Aperol Spritz ist jedenfalls seit Jahren ein absolutes Trendgetränk und nicht mehr aus dem Sommermonaten wegzudenken. Aperol schmeckt mit seinem fruchtig-bitteren Aroma aber nicht nur im Sommer besonders gut, sondern passt auch in die Winter- und Orangenzeit. So könnt ihr diesen leckeren Aperitif jetzt auch mal zum Frühstück genießen, in Form von diesem leckeren Aperol-Orangen-Gelee. Das Gelee passt geschmacklich auch sehr gut zu Käse. Falls ihr übrigens auch gerne mit Zitrusfrüchten einkocht, kann ich euch auch sehr meine [Orangenkonfitüre](#) sowie meine [Mandarinen-Vanille-Konfitüre mit Licor 43](#) empfehlen. Für die Zubereitung des heutigen Rezepts brauchen ihr nur wenige Zutaten. Schnell gekocht ist es auch noch. So habt ihr ruckzuck dieses leckere Gelee fertig da stehen und könnt es selbst genießen oder auch verschenken. Ich wünsche euch viel Spaß beim ausprobieren...

Zutaten für das Aperol-Orangen-Gelee:

- 500 g Gelierzucker (2:1) (Im Biomarkt ohne Zusatzstoffe erhältlich.)
- 500 g Blutorangensaft (alternativ) Orangensaft
- 200 g Aperol
- Saft von 1 Zitrone
- Schalenabrieb von 1 (Bio-) Zitrone
- Schalenabrieb von 1 (Bio-) Orange

Vorbereitung

- Einmachgläser nochmal sehr gründlich reinigen oder auskochen bzw. sterilisieren.
- Einen kleinen Löffel in den Kühlschrank legen, für die Gelierprobe später (*).

Aperol-Orangen-Gelee zubereiten

- Alle Zutaten für das Aperol-Orangen-Gelee in einen großen Topf geben, miteinander vermengen und aufkochen.
- Dabei hin und wieder umrühren. Für ca. 4 Minuten sprudelnd weiter kochen lassen und dabei weiter rühren.
- Nach Ende der Kochzeit wird die Gelierprobe (*) gemacht.
- Das fertige Gelee in die vorbereiteten Gläser füllen und sofort mit dem Deckel verschließen. Die Gläser brauchen nicht auf den Kopf gestellt werden. Mehr Information dazu findet ihr hier... Einkochen.info

ZUBEREITUNG MIT DEM THERMOMIX®

- Alle Zutaten für das Aperol-Orangen-Gelee in den Mixtopf geben und für 15 Minuten/ 100°C/ Stufe 2 kochen. Falls das Gelee anfängt überzukochen, die Temperatur auf 98°C reduzieren, den Messbecher entfernen und das Garkörbchen als Spritzschutz aufsetzen.
- Nach Ende der Kochzeit wird die Gelierprobe (*) gemacht.
- Das fertige Gelee in die vorbereiteten Gläser füllen und sofort mit dem Deckel verschließen. Die Gläser brauchen nicht auf den Kopf gestellt werden. Mehr Information dazu findet ihr hier... Einkochen.info

(*) Gelierprobe

Am Ende der Kochzeit mit einem Löffel etwas Konfitüre aus dem Kochtopf/ Mixtopf entnehmen und die heiße Masse daran abtropfen lassen. Wird der letzte Tropfen fest, wird auch die Konfitüre fest. Andernfalls wird die Kochzeit um 1-2 Minuten verlängern.



[mailto:form id="1"]