

Ingwer-Shot-Gelée

Leckeres Ingwer-Shot-Gelée ganz einfach selber machen

Ingwer-Shot-Gelée mit Agar-Agar ist total einfach und schnell gemacht. Die Kombination aus der Süße des Zuckers, dem Fruchtigen der Orange und der Schärfe des Ingwers, ist einfach richtig lecker. Weil das mit dem Gelierzucker bei uns ja ein wenig schwierig ist, verwende ich auch hier Agar-Agar. Da das Agar-Agar hier als Geliermittel dient, kann man den Zucker auch gut durch kalorienärmere Alternativen ersetzen. So könnt ihr gut ein paar Kalorien einsparen, habt aber trotzdem einen leckeren süßen Aufstrich.

Für den Ingwertee verwende ich frischen Ingwer. Diesen schäle ich und kochen ihn dann in ausreichend Flüssigkeit für gute 10-15 Minuten. Dann lasse ich das Ganze noch einige Stunden ziehen, bevor ich den Tee durch ein Sieb abgieße. Wer es nicht so scharf mag, sollte den Tee nicht all zu lange ziehen lassen. Das Schälen des Ingwers ist auch nicht zwingend notwendig. Ingwertee lässt sich auch gut mit ungeschältem Ingwer kochen. Der Tee wird dadurch einfach nur dunkler und dementsprechend auch das Gelée. Orangen- und Zitronensaft könnt ihr frisch pressen, oder ihr verwendet gekauften Saft. Wenn ihr Kurkumawurzel habt, könnt ihr natürlich auch diese verwenden und das Kurkumapulver weglassen.

Das heiße Gelée fülle ich durch ein Sieb in frisch ausgespülte Marmeladengläser und verschließe diese direkt. Meine Gläser ziehen von alleine ein Vakuum und somit stelle ich die Gläser nicht auf den Kopf. Im geschlossenen Zustand ist das Gelée für mindestens 6 Wochen haltbar. Vielleicht sogar ein wenig länger, bei uns ist es dann immer alle ☐

Ingwer-Shot-Gelée mit Ingwertee, Orangen- & Zitronensaft und Kurkuma

Die Zubereitung des Ingwer-Shot-Gelées ist simpel und schnell erledigt. Für das Gelée den Ingwertee zusammen mit dem Orangensaft, Zucker, dem Zitronensaft und einer Prise Kurkuma in einen kleinen Topf geben und aufkochen lassen. Wenn das Ganze kocht, Agar-Agar dazu geben und bei mittlerer Hitze etwa 4 Minuten köcheln lassen. Anschließend in ein gut ausgespültes, verschließbares Glas füllen, fest verschließen und vollständig abkühlen lassen. Agar-Agar braucht relativ lange um fest zu werden. Wie fest euer Gelée geworden ist, seht ihr leider erst, wenn das Gelée fast vollständig ausgekühlt ist. Sollte es dann zu flüssig sein, könnt ihr das Ganze noch einmal aufkochen und etwas mehr Agar-Agar dazu geben.

Auf diese Art und Weise könnt ihr euch übrigens ganz viele unterschiedliche Frucht-Gelée Sorten zubereiten. Ich mache uns so zum Beispiel auch Apfelgelée mit Zimt, Ingwer Gelée oder Orangengelée selber. Meine Gläser ziehen von selbst ein Vakuum, weshalb ich die Gläser nicht auf den Kopf stelle. Das funktioniert wunderbar und das fertige Gelée ist so mehrere Monate haltbar.

Weitere Rezept-Ideen für Aufstrich & Marmelade zum Ausprobieren & Nachmachen



Spicy Egg Salad



Orange Curd



Zwiebel-Dip



Thunfisch Creme



Chocolate Chip Cookie Brotaufstrich



Ingwer-Shot-Gelée



Goldener Oreo Brotaufstrich



Avocado-Aufstrich mit Knoblauch & Ingwer

SALAT REZEPTE

ENTDECKE 125 LECKERE SALAT-IDEEN VON EINFACH BIS ANSPRUCHSVOLL



[mehr Infos zum Buch](#)

GÜNSTIGE MARMELADENGLÄSER ONLINE KAUFEN
