



Rezeptidee

Kuchen

Rhabarber-Orangen Gelee

Zutaten:

$\frac{3}{4}$ Liter	Rhabarbersaft (aus gut 1 kg Rhabarber)
2	ungespritzte Orangen
1 kg	Gelierzucker (oder 500g Gelierzucker 2:1)

Zubereitung:

Rhabarbersaft aus gut 1 kg Rhabarberstangen kochen oder dämpfen. Nicht süßen!

Die Orangen heiß waschen und abtrocknen. Die Schale hauchdünn abschälen und fein hacken.

Den Saft der Orangen auspressen und durch einen Filter oder ein Tuch gießen, damit er klar wird. Das ergibt ca. $\frac{1}{4}$ Liter.

Kalten Rhabarbersaft, Orangensaft, Orangenschalen und Gelierzucker mischen und bei großer Hitze rasch zum Kochen bringen - dabei ständig rühren.

Nach 4 Minuten sprudelnd kochen den Gelee in vorbereitete Schraubgläser füllen und auf dem Kopf auf einem doppelt gefalteten Küchtentuch erkalten lassen.

Gutes Gelingen!

Rezepte, von unseren Wochenmarkt-Kunden kostenlos zur Verfügung gestellt.

Wir wünschen viel Spaß beim Zubereiten und Genießen.

Ihre Familie Cuypers



Obst- u. Gemüsebau
Ulrich u. Elisabeth Cuypers
Dornbusch
Telefon 0 21 62 - 96 18 80



Rezeptidee

Kuchen

*Rezepte, von unseren Wochenmarkt-Kunden
kostenlos zur Verfügung gestellt.*

*Wir wünschen viel Spaß beim Zubereiten und
Genießen.*

Ihre Familie Cuypers



**Obst- u. Gemüsebau
Ulrich u. Elisabeth Cuypers
Dornbusch
Telefon 0 21 62 - 96 18 80**



Rezeptidee

Kuchen

*Rezepte, von unseren Wochenmarkt-Kunden
kostenlos zur Verfügung gestellt.*

*Wir wünschen viel Spaß beim Zubereiten und
Genießen.*

Ihre Familie Cuypers



**Obst- u. Gemüsebau
Ulrich u. Elisabeth Cuypers
Dornbusch
Telefon 0 21 62 - 96 18 80**