

NÜTZLICHE TIPPS:

1. Verlängerung der Kochzeit erzielt festeren Fruchtaufstrich.
2. Max. 1 kg Früchte mit 1 Packung BIOVEGAN 2:1 Gelierzucker pro Kochvorgang zubereiten!
3. Den Topf nur max. zur Hälfte mit Früchten füllen.

1 Packung = 1 Kochvorgang

Früchte mit geringem Pektidgehalt

(Zugabe eines geriebenen Apfels empfohlen): Mango, Pfirsich, Kirsche, Erdbeere, Holunderbeere.

Früchte mit mittlerem Pektidgehalt

(Zugabe eines halben geriebenen Apfels empfohlen): Brombeere, Himbeere, Heidelbeere, Kiwi, Aprikose, Pflaume.

Früchte mit hohem Pektidgehalt:

Quitte, Apfel, Orange, Preiselbeere, Johannisbeere.

DE-ÖKO-006
EU-/Nicht-EU-
Landwirtschaft



2:1 GELIERZUCKER

ZUTATEN:

Rohrohrzucker*,
Geliermittel: Pektine.

Kann Spuren von LUPINEN und
SCHALENFRÜCHTEN enthalten.

*aus kontrolliert biologischem Anbau

**DEIN GELIERZUCKER 2:1
ENTHÄLT UNZUBEREITET/
FOLGENDE NÄHRWERTE
je 100 g**

Brennwert: 1682 kJ / 402 kcal

Fett: < 0,5 g

davon gesättigte

Fettsäuren: < 0,1 g

Kohlenhydrate: 98 g

davon Zucker: 98 g

Ballaststoffe: 1,7 g

Eiweiß: < 0,5 g

Salz: 0,06 g

Trocken lagern und
vor Wärme schützen.
Mindestens haltbar bis:
siehe Stempel Rückensiegelung

Inhalt

500 g e

für 1 kg Früchte
oder 700 ml Saft

BIOVEGAN®

BIOVEGAN GmbH
Biovegan-Allee 1
DE-56579 Bonefeld
www.biovegan.de

BIOVEGAN® MEIN GELIERZUCKER 2:1



**FÜR 1 KG
FRÜCHTE**

SERVIER-
VORSCHLAG

DU FÜGST NOCH HINZU:

- 1 kg klein geschnittene, entkernte Früchte oder 700 ml Saft
- 5 g Vitavegan Zitronensäure (oder Saft einer Zitrone)

ZUBEREITUNG MIT FRÜCHTEN:

1. Teller für Gelierprobe in den Tiefkühlschrank stellen.
2. Früchte waschen, abtropfen lassen, klein schneiden.
3. Beutelinhalt, Früchte, Zitronensäure oder -saft in Topf geben.
4. Alles mischen und unter Rühren 10 Minuten sprudelnd kochen lassen.
5. **GELIERPROBE:**
Nach dem Kochen einen Esslöffel der heißen Fruchtmischung auf tiefgekühlten Teller geben und abkühlen lassen. Ist die Masse nicht fest genug, noch etwas länger einkochen. Gelierprobe wiederholen.
6. Kochend heißen Fruchtaufstrich randvoll in saubere Gläser füllen, fest verschließen und 5 Min. auf den Deckel stellen.

ZUBEREITUNG VON GELEE AUS SAFT:

700 ml Saft in den Topf geben und erhitzen. Dann 500 g BIOVEGAN 2:1 Gelierzucker und Zitronensäure/-saft unter Rühren zugeben. Schritte 1, 4 bis 6 durchführen.

HINWEIS:

Um die Haltbarkeit zu gewährleisten, muss bei der Zubereitung **sehr sauber** gearbeitet werden. Das bedeutet Sterilisierung der Arbeitsgegenstände, Auskochen der Gläser und Deckel ist zwingend notwendig. Die zu verwendenden Früchte müssen gründlich gereinigt werden und sollten einwandfrei sein. Nach dem Öffnen die Gläser im Kühlschrank aufbewahren und zügig verbrauchen.

104



4