

Genießen

Rezept von Lisa Rudiger aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 15.01.2026

Blutorangengelee mit getrockneten Feigen Für 4 Gläser à 200 ml

Zutaten:

10-12 Blutorangen
100 g getrocknete Feigen
etwas Abrieb einer Tonkabohne
375 g Gelierzucker 2:1

Außerdem:

4 Twist-off-Gläser à 250 ml
feines Sieb
Schaumlöffel
Einfülltrichter mit großer Öffnung

Zubereitung:

Hinweis: Weil Zucker und Geliermittel (Pektin) vom Hersteller getrennt voneinander in die Packung gefüllt werden, ist es wichtig, den gesamten Packungsinhalt vor dem Abwiegen in einer Schüssel sorgfältig zu mischen!

1. Aus den Blutorangen 800 ml Saft auspressen und durch ein feines Sieb in einen mittelgroßen Topf passieren.
2. Inzwischen in einem großen Topf reichlich Wasser aufkochen. Deckel und Gläser darin 5 Minuten offen kochen lassen. Gläser und Deckel am besten mit einer Zange aus dem Wasser heben und mit der Öffnung nach unten auf einem sauberen Geschirrtuch abtropfen lassen und bereitstellen. 2 kleine Teller ins Gefrierfach stellen.
3. Die Feigen in kleine Würfel schneiden. Feigenwürfel und 2-3 Abriebe einer Tonkabohne zum Blutorangensaft hinzufügen.
4. Gelierzucker abwiegen (siehe Hinweis oben) und zum Orangensaft geben, unter gelegentlichem Rühren aufkochen und nach Packungsangabe 4 Minuten kochen.
5. Eine Gelierprobe machen, um sicher zu gehen, dass das Gelee auch wirklich fest wird.
Lisas Tipp: Für eine Gelierprobe etwas Saftmischung auf einen der gekühlten Teller geben. Wird die Probe nach kurzer Zeit fest, bekommt die Mischung genügend Festigkeit im Glas. Wird die Probe nicht fest, lassen Sie die Mischung im Topf 1-2 Minuten weiter kochen und wiederholen die Probe.
6. Die Geleemischung mit Hilfe eines Schaumlöffels sorgfältig abschäumen und sofort kochend heiß am besten mit Hilfe eines Einfülltrichters, randvoll in die vorbereiteten Gläser füllen, fest verschließen und 5 Minuten auf den Deckel stellen. Gläser wieder umdrehen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-blutorangengelee-mit-getrockneten-feigen-100.html>

Bitte beachten Sie, dass unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.