



Fruchtgelee

1/2 Liter Fruchtsaft
1 Päckchen Agartine

Die Agartine mit ca. 300 ml Fruchtsaft aufkochen und 2 Minuten lang kochen lassen. Den Topf vom Feuer nehmen und anschließend den restlichen Fruchtsaft schnell unterrühren. Den Saft in eine beliebige Schüssel füllen und ca. 2 Stunden kalt stellen.

Wenn z.B. Blutorangensaft verwendet wird, kann man, je nach Geschmack, ein wenig Zucker zum Saft geben. Das Rezept eignet sich für fast alle Saftarten, Multivitaminsaft schmeckte allerdings nicht so lecker. Sehr zu empfehlen ist aber frisch gepresster Mandarinen-saft.