igro Artikelpass

Gelierzucker für Extra fruchtige Konfitüre



Artikelnummer: 0101060

Mit Dr. Oetker Gelierzucker 2:1 können Sie extra fruchtige und weniger süße Konfitüren, Marmeladen und Gelees herstellen. Für eine Packung Gelierzucker 2:1 (500 g) benötigen Sie 1.000 g Früchte bzw. 900 ml Fruchtsaft. Für die Herstellung eines Gelees ist es auch möglich, jeden im Handel erhältlichen Saft oder Nektar zu verwenden (mit Ausnahme von Traubensaft).Dr. Oetker Gelierzucker 2:1 enthält das pflanzliche Geliermittel Pektin, das aus Äpfeln und Citrusfrüchten gewonnen wird. Da Geliermittel und Zucker bereits gemischt sind, ist die Zubereitung besonders schnell und einfach - ideal für Einsteiger. Süße aber auch pikante Einmach-Genüsse gelingen mit Dr. Oetker Gelierzucker 2:1 garantiert.

Funktionale Bezeichnung: Nahrungsmittel

Verkehrsbezeichnung: Gelierzucker für Extra fruchtige Konfitüre

Marke: Dr. Oetker | **Inhalt:** 500 g | **Gebindeinhalt:** 126

Hinweise / Zusatzstoffe / Konservierungsstoffe:

Für den Hausgebrauch.

Zutaten:

Zutaten: Zucker, Geliermittel (Pektine), Säuerungsmittel (Citronensäure), Konservierungsstoff (Sorbinsäure).

Hinweise zur Lagerung & Verwendung:

- **Lagerung:** Trocken lagern.
- **Verwendung/Zubereitung:** Für 1000 g vorbereitete Früchte oder 900 ml Fruchtsaft bzw. 750 ml Beeren-Fruchtsaft. Ergibt etwa 6 Gläser je 200 ml 1. Früchte waschen, entstielen oder entsteinen.

1000 g abwiegen, klein schneiden oder pürieren. Oder 900 ml Fruchtsaft bzw. 750 ml Beeren-Fruchtsaft abmessen. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen. 2. Früchte/Fruchtsaft mit Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles unter Rühren zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mind. 3 Min. sprudelnd kochen. Gelierprobe* durchführen. 3. Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in Gläser füllen. Mit Deckeln verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen. TIPPS: - *Gelierprobe: 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen oder bei süßen Früchten 1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure unterrühren. - Bei Verwendung von tiefgekühlten Früchten, diese vorher auftauen und den entstehenden Saft mitverwenden. - Die Zutaten können max. verdoppelt werden (2 kg Früchte mit 1 kg Extra Gelierzucker).

Durchschnittliche Nährwerte (pro 100g/ml)

Nährstoff	Menge
Energie	**731.0 kJ / 172.0 kcal**
Fett	0.2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	40 g
davon Zucker	40 g
Ballaststoffe	2.1 g
Eiweiß	0.6 g
Salz	0.03 g

Abmessungen / Gewichte:

Bruttogewicht: 505.882 g

Höhe: 127 mm

Tiefe: 49 mm

Breite: 85 mm

Markeninhaber: Dr. Oetker Germany - Ambient

Datenbereitsteller: Dr. Oetker Germany - Ambient

Warengruppe (GPC): BakingCookingMixesShelfStable

Datenstand: 04.09.2026

Produktbild: Ansehen

Inverkehrbringer / Kontakt:

DR. AUGUST OETKER NAHRUNGSMITTEL KG
33547 Bielefeld