

# Mandarinenjelly



## Zubereitungszeit

20 Minuten + ca. 2 Stunden kühl stellen

## Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 50 kcal

Eiweiss: 1 g

Fett: 1 g

Kohlenhydrate: 10 g

## Zutaten

5 Mandarinen (ergeben 3 dl Saft)

3.5 Blatt Gelatine

1 EL Zucker

1 Mandarine für die Garnitur

## Zubereitung

1. Mandarinen auspressen, Saft absieben. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Gelatine gut ausdrücken. Mit etwas Mandarinen-saft und Zucker erwärmen, bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Restlichen Mandarinen-saft dazugiessen. Saft portionenweise in Förmchen oder Gläser giessen. Im Kühlschrank ca. 2 Stunden fest werden lassen. Mandarine schälen und in Schnitze teilen. Jelly zum Servieren mit Mandarinen-schnitzen garnieren.