

Fruchtgelee (Pâte de fruit) von Rhabarber & Himbeere mit Basilikumzucker



Sehr fruchtig, sehr süß, sehr köstlich...

Das heutige Rezept für Fruchtgelee kommt aus der benachbarten französischen Küche und heißt dort Pâte de fruit. Ich mag diese Art der sehr intensiven Geschmacksverdichtung. Ein kleines Stück von diesem Fruchtglück reicht aus, um einen ganzen Dessertteller zu verzaubern. Einfach ausprobieren und genießen.

Hier die Rezeptur für "**Fruchtgelee von Rhabarber & Himbeere mit Basilikumzucker**":

Zutaten

Fruchtgelee:

- 250 g Rhabarber
- 250 g Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt)
- 350 g Zucker
- 150 g Glukose (notfalls Honig)
- Mark einer Vanilleschote
- 1 EL Zitronensaft
- 15 g Pektin

Basilikumzucker:

- 10 Basilikumblätter und 100g Zucker
- Kristallzucker zum Wälzen

Zubereitung

Den Rhabarber schälen und klein würfeln.

Die Rhabarberwürfel und Himbeeren mit 300 g Zucker, Vanillemark und der Glukose 5 Minuten rührend kochen. Alles mixen und die Masse durch ein Sieb streichen. Das reine Fruchtmark zurück in den Topf geben und erhitzen.

In einer Schale 50 g Zucker und 15 g Pektin mischen. Diese Mischung in das heiße Rhabarber-Himbeergemisch geben und 5 Minuten rührend einkochen.

Die heiße Fruchtmasse schnell auf Backpapier (besser Silikonmatte) gießen und 1 cm hoch verteilen. Mit einem zweiten Backpapier bedecken und alles abkühlen lassen.

Das feste Fruchtgelee mit einem Messer in Würfel schneiden.

Den Zucker mit Basilikumblättern mixen und im Ofen bei 60° (Umluft) ca. 30 Minuten trocknen. Dann nochmal im Mixer fein mixen. Die Fruchtwürfel im Basilikumzucker wälzen. Luftdicht verpacken.