REZEPT FÜR APFELGELEE MIT MINZE

APFELGELEE MIT MINZE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 4 Gläser à ca. 250 ml | 25 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- ca. 8 Stiele Minze
- 1 Zitrone
- 750 ml Apfelsaft
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1

2321

ZUBEREITUNG

1. Minze waschen und trocken tupfen. Blätter abzupfen und auf saubere, heiß ausgespülte Gläser verteilen. Zitrone auspressen.

2. Apfel- und Zitronensaft mit Gelierzucker in einem hohen Topf mischen und unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Fruchtzubereitung 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter rühren, damit sie nicht ansetzt oder überkocht.

3. Gelee nach erfolgreicher Gelierprobe sofort in die vorbereiteten Gläser füllen und gut verschließen. Abkühlen lassen.

Tipp:

Wenn das Gelee zu gelieren beginnt, drehe die Gläser 1-2 mal vorsichtig um, damit sich die Minzblätter gleichmäßig darin verteilen.