

REZEPT FÜR BIRNE-APFEL-SANDDORN-GELEE



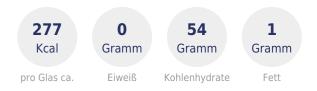
für 5 Gläser à ca. 200 ml | 25 Min. | + Durchzieh- und Abkühlzeit

Zutaten

- 250 ml Birnensaft
- 250 ml Apfelsaft
- 250 ml Sanddornsaft
- 1 Zimtstange
- 5 Gewürznelken
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1



ZUBEREITUNG



- 1. Fruchtsäfte mit Gewürzen in einen hohen Topf geben und über Nacht zugedeckt an einem kühlen Ort durchziehen lassen.
- 2. Am nächsten Tag Gewürze entfernen. Gelierzucker zum Saftgemisch geben und Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Alles 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiterrühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt. Eine Gelierprobe machen.
- 3. <u>Gelee</u> sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Verschließen und abkühlen lassen.

Tipps:

Die Gewürze lassen sich besonders einfach wieder entnehmen, wenn sie vorab in einen Einmalteefilter gegeben werden. Diesen verknoten oder mit Küchengarn zubinden.

Die Anteile der Fruchtsäfte kannst du beliebig variieren. Die Gesamtmenge muss aber stets 750 ml betragen.