

REZEPT FÜR HOLUNDER-APFEL-GELEE MIT ABSINTH



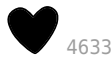
HOLUNDER-APFEL-GELEE MIT ABSINTH

Schwierigkeitsgrad: normal

für 5 Gläser à ca. 200 ml | 50 Min. | +
Abtropf- und Abkühlzeit

Zutaten

- 400 g Holunderbeeren
- 500 g säuerliche Äpfel (z. B. Boskop)
- Saft von 1 Zitrone
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1
- ½ TL Fenchelsamen
- 1-2 EL Absinth



4633

ZUBEREITUNG

465

Kcal

Pro Glas ca.

1

Gramm

Eiweiß

110

Gramm

Kohlenhydrate

0

Gramm

Fett

1. Holunderbeeren verlesen, waschen, abtropfen lassen und von den Stielen streifen. Äpfel schälen, entkernen und würfeln. Früchte mit 400 ml Wasser aufkochen und ca. 5 Minuten garen, bis die Äpfel weich sind und die Beeren Saft ziehen. Ein Sieb über eine Schüssel setzen, mit einem Safttuch auslegen und Fruchtmasse darauf geben. Abtropfenden Saft auffangen und Fruchtreste im Safttuch gut ausdrücken. 700 ml Saft abmessen, wenn nötig mit wenig Wasser auffüllen.

2. Fruchtsaft mit Zitronensaft und Gelierzucker in einen hohen Topf geben. Fenchelsamen im Mörser zerstoßen. In einen Einmal-Teefilter geben, mit Küchengarnt zubinden und zur Geleemasse geben. Alles unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen, dann 4 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen. Nach erfolgreicher [Gelierprobe](#) den Beutel mit dem Fenchel entfernen und Absinth unter das Gelee rühren.

3. Heißes [Gelee](#) sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Gläser verschließen und abkühlen lassen.