REZEPT FÜR LÜTT' APPELSCHNUT - APFELGELEE MIT BASILIKUM

LÜTT' APPELSCHNUT - APFELGELEE MIT BASILIKUM

Schwierigkeitsgrad: normal

für 7 Gläser à ca. 250 ml | 30 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 7-10 Basilikumblätter
- ca. 300 g säuerliche Äpfel (z.B. Jonagold)
- 1 l klarer Apfelsaft
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 3:1

2522

ZUBEREITUNG

121.9	0.36	29.9	0.41
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro 100 g ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Basilikum waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Auf saubere, heiß ausgespülte Gläser verteilen.

2. Äpfel schälen, vierteln und entkernen. 250 g abwiegen und grob raspeln. Mit Apfelsaft und Gelierzucker in einem hohen Topf mischen. Masse unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren, damit sie nicht ansetzt.

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