

REZEPT FÜR SCHLEHEN-APFEL-GELEE MIT ROTWEIN



SCHLEHEN-APFEL-GELEE MIT ROTWEIN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 4 Gläser à 250 ml | 30 Min. | +
Abkühlzeit

Zutaten

- 250 g Äpfel
- 500 ml Schlehensaft
- 150 ml Rotwein
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1



2268

ZUBEREITUNG

190

Kcal

pro 100 g ca.

0.4

Gramm

Eiweiß

42.9

Gramm

Kohlenhydrate

0.4

Gramm

Fett

1. Äpfel schälen, vierteln, entkernen. 200 g Fruchtfleisch abwiegen und fein würfeln.
2. Apfelwürfel mit Schlehensaft, Rotwein und Gelierzucker in einem hohen Topf mischen und unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Fruchtzubereitung 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren, damit sie nicht ansetzt oder überkocht.
3. Eine [Gelierprobe](#) machen. Gelee sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen und gut verschließen. Abkühlen lassen.

Tipp:

Beginnt das Gelee zu gelieren, dreht die Gläser 1-2 Mal vorsichtig um, damit sich die Apfelwürfel gleichmäßig darin verteilen.