

REZEPT FÜR SCHLEHEN-APFEL-GELEE MIT ROTWEIN | SWEETFAMILY



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

ZUTATEN

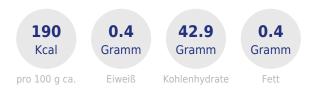
250 g Äpfel

500 ml Schlehensaft

150 ml Rotwein

500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1

ZUBEREITUNG



- 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 <u>Gelierprobe</u> 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.