

REZEPT FÜR WINTERGELEE MIT STUDENTENFUTTER



WINTERGELEE MIT STUDENTENFUTTER

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 5 Gläser à ca. 200 ml | 25 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 1 Orange
- 1 Zitrone
- ca. 600 ml Apfelsaft
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1
- 1/2 TL Lebkuchengewürz
- 2 EL Rosinen
- je 1 EL Mandelstifte und gehobelte Haselnüsse



4770

ZUBEREITUNG

1. Orange und Zitrone auspressen. Saft mit Apfelsaft auf 750 ml ergänzen und mit Gelierzucker und Lebkuchengewürz in einen hohen Topf geben. Unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen.
2. Inzwischen Rosinen waschen, trocken tupfen und mit Mandeln und Nüssen mischen. Geleemasse 2 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen. Studentenfutter zufügen und weitere 2 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter rühren. [Gelierprobe](#) machen.
3. Heißes [Gelee](#) sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen, dabei Studentenfutter gleichmäßig verteilen. Gläser verschließen und abkühlen lassen.

Tipp:

Gläser beim Abkühlen nach Belieben ein- bis zweimal vorsichtig wenden, damit sich das Studentenfutter gleichmäßig im Gelee verteilt.