

REZEPT FÜR BIRNE-APFEL-SANDDORN-GELEE



BIRNE-APFEL-SANDDORN-GELEE

Schwierigkeitsgrad: normal

für 5 Gläser à ca. 200 ml | 25 Min. | +
Durchzieh- und Abkühlzeit

Zutaten

- 250 ml Birnensaft
- 250 ml Apfelsaft
- 250 ml Sanddornsaft
- 1 Zimtstange
- 5 Gewürznelken
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1



3814

ZUBEREITUNG

277

Kcal

pro Glas ca.

0

Gramm

Eiweiß

54

Gramm

Kohlenhydrate

1

Gramm

Fett

1. Fruchtsäfte mit Gewürzen in einen hohen Topf geben und über Nacht zugedeckt an einem kühlen Ort durchziehen lassen.
2. Am nächsten Tag Gewürze entfernen. Gelierzucker zum Saftgemisch geben und Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Alles 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabeiiterrühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt. Eine [Gelierprobe](#) machen.
3. [Gelee](#) sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Verschließen und abkühlen lassen.

Tipps:

Die Gewürze lassen sich besonders einfach wieder entnehmen, wenn sie vorab in einen Einmalteefilter gegeben werden. Diesen verknoten oder mit Küchengarnt zubinden.

Die Anteile der Fruchtsäfte kannst du beliebig variieren. Die Gesamtmenge muss aber stets 750 ml betragen.