

REZEPT FÜR TRAUBENGELEE MIT ROSENBLÄTTERN



TRAUBENGELEE MIT ROSENBLÄTTERN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 7 Gläser à 200 ml | 25 Min. | +
Abkühlzeit

Zutaten

- ungespritzte Rosenblätter (getrocknet oder frisch)
- 600 ml heller Traubensaft
- 600 ml klarer Apfelsaft
- 2 EL Zitronensaft
- 500 g SweetFamily SteviaGelierzucker



2211

ZUBEREITUNG

141

Kcal

Je 100 g ca.

0.1

Gramm

Eiweiß

34

Gramm

Kohlenhydrate

0.01

Gramm

Fett

1. Rosenblätter in saubere, heiß ausgespülte Gläser geben. Trauben-, Apfel- und Zitronensaft mit SteviaGelierzucker in einem hohen Topf mischen. Unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabeiiterrühren, damit nichts ansetzt.

2. Nach erfolgreicher [Gelierprobe](#) das [Gelee](#) sofort in die vorbereiteten Gläser füllen und gut verschließen. Abkühlen lassen.

Obst: Weintraube, Apfel