

LÜTT' APPELSCHNUT - APFELGEELE | SWEETFAMILY



LÜTT' APPELSCHNUT - APFELGEELE MIT BASILIKUM

Schwierigkeitsgrad: normal

für 7 Gläser à ca. 250 ml | 30 Min. | +
Abkühlzeit

ZUTATEN

- 7-10** Basilikumblätter
- ca. 300 g** säuerliche Äpfel (z.B. Jonagold)
- 1 l** klarer Apfelsaft
- 500 g** SweetFamily Gelierzucker 3:1

ZUBEREITUNG

121

Kcal

pro 100 g ca.

0

Gramm

Eiweiß

29

Gramm

Kohlenhydrate

0

Gramm

Fett

1. Basilikum waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Auf saubere, heiß ausgespülte Gläser verteilen.
2. Äpfel schälen, vierteln und entkernen. 250 g abwiegen und grob raspeln. Mit Apfelsaft und Gelierzucker in einem hohen Topf mischen. Masse unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren, damit sie nicht ansetzt.
3. Nach erfolgreicher [Gelierprobe](#) Gelee sofort in die vorbereiteten Gläser füllen und gut verschließen. Abkühlen lassen.