



Menge 8 - 10 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

APFEL-CALVADOS-GELEE MIT VANILLE UND SCHWEBENDEN BLÜTEN

Das Gelee aus Äpfeln, Calvados und Vanille ist nicht nur geschmacklich ein Genuss – die schwebenden Blüten machen es auch zu einer optischen Besonderheit.



Zutaten

1-2	dicke Möhren
1	Vanilleschote
800 ml	klarer Apfelsaft
200 ml	Calvados
1 kg	Diamant Gelierzucker für Gelee

Zubereitung

1. Möhren schälen, in dünne Scheiben schneiden und mit einem Mini-Ausstecher Blüten ausstechen. Vanilleschote aufschlitzen und Mark herauskratzen.
2. Apfelsaft mit Calvados, Vanilleschote und -mark sowie Möhrenblüten in einen großen Topf geben und mit Diamant Gelierzucker für Gelee vermischen. Unter Rühren zum Kochen bringen.
3. Bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.
4. Am Ende der Kochzeit Vanilleschote entfernen.
5. Gelee sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.
6. Um die Blüten im Gelee zu verteilen, die Gläser direkt auf den Kopf drehen. Nach ca. 50–60 Minuten Gläser vorsichtig wieder umdrehen.
7. Tipp: Die Zeit, nach der das Glas zur Verteilung der Blüten wieder umgedreht werden sollte, richtet sich nach der Größe des Glases. Ist dieses größer als 200 g sollte man das Glas erst etwas später umdrehen, um die Blüten gut zu verteilen.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.