

APFELGEELE KLASSISCH

Der Klassiker unter den Geleesorten schmeckt das ganze Jahr!



Zutaten

750 ml	Apfelsaft
1 kg	Diamant Gelierzucker für Gelee

Zubereitung

1. Apfelsaft mit Diamant Gelierzucker für Gelee verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen.
2. Bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.
3. Gelee sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.
4. Tipp: - Kochen Sie eine Zimtstange mit und entfernen diese vor dem Einfüllen in die Gläser. So erhält das Gelee eine feine Zimtnote! - Apfelsaft lässt sich auch leicht selbst herstellen: Für 750 ml Apfelsaft benötigt man ca. 1200-1500 g Äpfel. Äpfel waschen und in Stücke schneiden (nicht schälen), knapp mit Wasser bedeckt weich, aber nicht musig kochen und den Saft durch ein Tuch ablaufen lassen. Saft kalt werden lassen.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.