



Menge 8 - 10 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

## BROMBEER-APFEL-GELEE MIT TONKABOHNEN

Das fruchtige Gelee wird durch Tonkabohne durch einen Hauch von Vanille- und Rumnoten köstlich ergänzt.



### Zubereitung

1. Säfte in einen Topf geben, mit Diamant Gelierzucker für Gelee vermischen und unter Rühren zum Kochen bringen.
2. Bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.
3. Am Ende der Kochzeit Tonkabohne reiben und unterrühren.
4. Gelee sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

### Zutaten

600 ml	Brombeersaft
400 ml	Apfelsaft
1 kg	Diamant Gelierzucker für Gelee
1/2	Tonkabohne

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.