



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.