



Menge 8 - 10 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

## GESCHICHTETES HOLUNDER-APFEL-GELEE MIT GEWÜRZEN

Das Apfelgelee wird mit Zimt verfeinert, das Holundergelee mit Rosmarin – schmeckt besonders und sieht toll aus!



### Zutaten

500 ml	Holundersaft
2-3 Zweige	Rosmarin
1 kg	Diamant Gelierzucker für Gelee
500 ml	klarer Apfelsaft
1	Zimtstange

### Zubereitung

1. Holundersaft mit Rosmarin in einen großen Topf geben und mit 500 g Diamant Gelierzucker für Gelee vermischen. Unter Rühren zum Kochen bringen.
2. Bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Am Ende der Kochzeit Rosmarin entfernen.
3. Gelee heiß in Gläser füllen. Gläser dabei jeweils nur zur Hälfte befüllen und sofort verschließen. Mindestens 1,5 Stunden erkalten lassen.
4. Apfelsaft mit Zimtstange in einen großen Topf geben und mit 500 g Diamant Gelierzucker für Gelee vermischen. Unter Rühren zum Kochen bringen.
5. Bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Am Ende der Kochzeit Zimtstange entfernen.
6. Vorsichtig auf das Holundergelee füllen und sofort verschließen.
7. Tipps: Wer das Gelee lieber etwas weniger fest mag, verkürzt die Kochzeit jeweils um eine Minute. Man kann das Glas beim Abkühlen des Holundergelees auch leicht schräg stellen. So ergibt sich beim Einfüllen des Apfelgelees ein schönes Muster.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.