



Menge 8 - 10 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 15 Minuten



Schwierigkeit leicht

GRANATAPFEL-GELEE MIT ORIENTALISCHEN GEWÜRZEN

Aromatisches Gelee mit Rosenwasser, Zimt, Nelken und Kardamom - das zaubert Vorweihnachtsstimmung auf den Frühstückstisch!



Zubereitung

1. Bio-Orangen heiß abwaschen, abtrocknen und Schale mit dem Sparschäler dünn abschälen. Saft auspressen und sieben.
2. 100 ml Orangensaft mit Granatapfelsaft, Rosenwasser, Orangenschale und Gewürzen in einem großen Topf mit Diamant Gelierzucker für Gelee mischen. Unter Rühren zum Kochen bringen.
3. Bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.
4. Am Ende der Kochzeit Gewürze herausnehmen.
5. Gelee sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

Zutaten

1-2	Bio-Orangen
850 ml	Granatapfelsaft (Fertigprodukt)
50 ml	Rosenwasser
1	Nelke
1 kl.	Zimtstange
5	Kardamomkapseln
1 kg	Diamant Gelierzucker für Gelee

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.