



Menge 8 – 10 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 15 Minuten



Schwierigkeit leicht

HIMBEER-GELEE MIT DUFTGERANIE

Das Gelee aus Himbeeren verführt durch das Aroma von Duftgeranien.



Zubereitung

1. Himbeersaft mit Duftgeranienblättern in einen großen Topf mit Diamant Gelierzucker für Gelee mischen und unter Rühren zum Kochen bringen.
2. Bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.
3. Am Ende der Kochzeit die Duftgeranienblätter herausnehmen.
4. Gelee sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

Zutaten

1 l	Himbeersaft
15	Duftgeranienblätter
1 kg	Diamant Gelierzucker für Gelee

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.