



Menge 8 - 10 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

## HOLUNDER-APFEL-GELEE

Ein dunkelrotes Gelee aus Holundersaft und Apfelsaft. Herrlich herbstlich!



### Zubereitung

1. Die kalten Säfte in einem 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. Gelee sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

### Zutaten

400 ml	Holundersaft
400 ml	Apfelsaft
1 kg	Diamant Gelierzucker für Gelee

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.