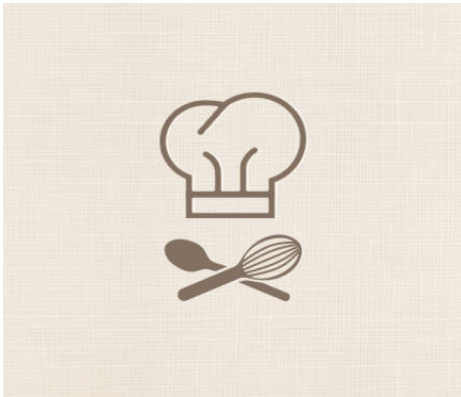


MISPEL-APFEL-GELEE

Feine Wildfrüchte in Kombination mit heimischen Äpfeln - köstlich!



Zubereitung

1. Mispeln waschen und knapp mit Wasser bedeckt ca. 20 Minuten kochen lassen. Am besten über Nacht stehen lassen.
2. Saft durch ein Tuch oder ein feines Sieb ablaufen lassen.
3. 400 ml Mispelsaft mit Apfelsaft, Zimt und Diamant Gelierzucker 2:1 in einem großen Topf mischen und unter Rühren zum Kochen bringen.
4. Bei starker Hitze unter Rühren 1 Minute sprudelnd kochen lassen.
5. Gelee sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

Zutaten

1 kg	Mispeln
350 ml	Apfelsaft
1 Msp.	Zimt
500 g	Diamant Gelierzucker 2:1

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.