



Menge 8 – 10 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 20 Minuten



Schwierigkeit leicht

ZITRONEN-GRAPPA-GELEE

Zitronig-frisch mit einem Hauch von dolce vita!



Zubereitung

1. 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. Am Ende der Kochzeit Grappa unterrühren.
4. Gelee sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.
5. Tipp: Wenn man die Schale von 1–2 Bio-Zitronen mitkocht, wird das Gelee noch etwas herber. Vor dem Abfüllen herausnehmen.

Zutaten

650 ml	Zitronensaft, frisch gepresst (ca. 8–10 Zitronen)
300 ml	Apfelsaft
1 kg	Diamant Gelierzucker für Gelee
50 ml	Grappa

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.