

Amaretto-Apfelgelee

Zutaten:

850 ml Apfelsaft
500 g Zucker
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Extra
100 ml Amaretto (Mandellikör)

1. Vorbereiten: 850 ml Apfelsaft abmessen.

2. Zubereiten: Apfelsaft in einen Kochtopf geben. Zucker mit Gelfix Extra mischen, dann mit dem Saft verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mind. 3 Min. sprudelnd kochen. Amaretto hinzufügen. Kochgut evtl. abschäumen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off®) verschließen, umdrehen und etwa 5 Min. auf dem Deckel stehen lassen.

Pro Portion / Stück: E: < 1 g, F: < 1 g, Kh: 11 g, kJ: 215, kcal: 51

1 Portion = 25 g

etwa 6 Gläser je 200 ml



gelingt leicht



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Sie können die Konfitüre statt mit Gelfix Extra und Zucker auch nur mit 1 Pck. Dr. Oetker Extra Gelierzucker zubereiten.
- Für eine Gelierprobe geben Sie 1-2 TL der heißen Fruchtmasse auf einen gekühlten Teller. Wird die Gelierprobe dicklich bzw. fest, so bekommt auch der Rest Ihres Gelees genügend Festigkeit in den Gläsern. Wünschen Sie eine stärkere Festigkeit, rühren Sie 1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure unter die heiße Fruchtmasse und machen noch eine zweite Gelierprobe, ehe Sie das Gelee einfüllen.