

Apfel-Calvados-Gelee mit Pistazien

Zutaten:

1 l Apfelsaft (ungesüßt) , von etwa 1,8 kg Äpfeln oder Handelsware
50 g Pistazienkerne
250 ml Calvados
1 Pck. Dr. Oetker Super Gelierzucker



1. Vorbereiten: Äpfel waschen, vierteln und mit Hilfe eines Schnellkochtopfes oder Dampfsafters Saft gewinnen (**Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten.). 1 l selbst gewonnenen oder gekauften Apfelsaft abmessen. Pistazien grob hacken.

2. Zubereiten: Saft, Pistazien und Calvados in einem Kochtopf mit Super Gelierzucker gut verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mind. 3 Min. sprudelnd kochen. Kochgut evtl. abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off®) verschließen, umdrehen und etwa 5 Min. auf dem Deckel stehen lassen. Gläser während des Erkaltens öfter umdrehen, damit sich die Pistazien besser verteilen. **Hinweis:** Die Haltbarkeit wird durch die Zugabe von Pistazien verkürzt.

Pro Portion / Stück: E: < 1 g, F: < 1 g, Kh: 9 g, kJ: 223, kcal: 53

1 Portion = 25 g

Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.

etwa 9 Gläser je 200 ml



gelingt leicht



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Calvados kann durch Apfelsaft ersetzt werden.
- Für eine Gelierprobe geben Sie 1-2 TL der heißen Flüssigkeit 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 Flüssigkeit und machen noch eine zweite Gelierprobe, ehe Sie das Gelee einfüllen.