

Apfel-Proseccogeelee mit Campari

Zutaten:

650 ml Apfelsaft (Handelsware)
200 ml Prosecco
500 g Zucker
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Extra
3 EL Campari



1. Vorbereiten: 650 ml Apfelsaft abmessen.

2. Zubereiten: Saft und Prosecco in einen Kochtopf geben. Zucker mit Gelfix Extra mischen, dann mit dem Kochgut verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mind. 3 Min. sprudelnd kochen. Campari unterrühren. Kochgut evtl. abschäumen, 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: 211, kcal: 50

1 Portion = 25 g

etwa 7 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.
- Anstatt Prosecco können Sie auch Sekt oder Weißwein verwenden.