

Apfel-Rosinen-Gelee

Zutaten:

850 ml Apfelsaft (ungesüßt), von etwa 1,6 kg Äpfeln
150 g Rosinen
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Classic
1 kg Zucker

1. Vorbereiten: Äpfel waschen, vierteln, mit Hilfe eines Schnellkochtopfes oder Dampfsafters Saft gewinnen (**Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten.) und 850 ml Apfelsaft abmessen.

2. Zubereiten: Saft mit Rosinen und Zitronensäure in einen Kochtopf geben. Gelfix Classic **erst** mit 2 Esslöffeln des Zuckers mischen, **dann** mit dem Saft verrühren. Fruchtmasse unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Sobald alles bei ständigem Rühren sprudelnd kocht, restlichen Zucker zufügen. Alles unter Rühren wieder 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.

Pro Portion / Stück: E: < 1 g, F: < 1 g, Kh: 16 g, kJ: 274, kcal: 65

1 Portion = 25 g

etwa 10 Gläser je 200 ml



gelingt leicht



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

Tipps:

- Nach Wunsch können Sie nach dem Kochen 4 EL Calvados unterrühren.
- Für eine Gelierprobe geben Sie 1-2 Teelöffel 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.