

Apfelgelee mit Amaretto

Zutaten:

750 ml Apfelsaft (ungesüßt) (selbst entsaftet oder Handelsware)
Saft von 1 Zitrone
1 Pck. Dr. Oetker Extra Gelierzucker
etwa 2 EL Amaretto (Mandellikör)



etwa 7 Gläser je 200 ml



gelingt leicht



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

1. Vorbereiten: 750 ml Apfelsaft abmessen.

2. Zubereiten: Apfel- und Zitronensaft in einem Kochtopf mit Extra Gelierzucker gut verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mind. 3 Min. sprudelnd kochen. Dann Amaretto unterrühren. Kochgut evtl. abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off®) verschließen, umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

Pro Portion / Stück: E: < 1 g, F: < 1 g, Kh: 11 g, kJ: 199, kcal: 47

1 Portion = 25 g