

Cidre-Gelee

Zutaten:

125 g Äpfel (vorbereitet gewogen)
900 ml Cidre (französischer Apfelwein)
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure
1 Pck. Dr. Oetker Super Gelierzucker



etwa 8 Gläser je 200 ml



gelingt leicht



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

Tipps:

- Verfeinern Sie das Gelee mit zusätzlich 100 ml Calvados.
- Servieren Sie das Cidre-Gelee mal zu Käsewürfeln.

1. Vorbereiten: Äpfel schälen, in feine Würfel schneiden und 125 g abwiegen.

2. Zubereiten: Cidre, Apfelwürfel und Zitronensäure 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 Erkalts öfter umdrehen, damit sich die Apfelwürfel besser verteilen.

Pro Portion / Stück: E: < 1 g, F: < 1 g, Kh: 10 g, kJ: 192, kcal: 45

1 Portion = 25 g