

Herbes Ebereschen-Apfel-Gelee

Zutaten:

450 ml Ebereschensaft (ungesüßt) von etwa 1,2 kg Ebereschen
450 ml Apfelsaft von etwa 850 g Äpfeln
1 Pck. Dr. Oetker Extra Gelierzucker

1. Vorbereiten: Ebereschen waschen, daraus Saft gewinnen und 450 ml abmessen. Äpfel waschen, vierteln, daraus Saft gewinnen und 450 ml abmessen.

2. Zubereiten: Fruchtsäfte in einen Kochtopf geben und mit Extra Gelierzucker gut verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen, mind. 3 Min. unter ständigem Rühren 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: 11 g, kJ: 201, kcal: 47

1 Portion = 25 g

etwa 8 Gläser je 200 ml



gelingt leicht



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

Tipps:

- Für eine Gelierprobe geben Sie 1-2 Teelöffel des heißen Gelees 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 ein Pck. Dr. Oetker Zitronensäure unter das heiße Gelee und machen noch eine zweite Gelierprobe, ehe Sie das Gelee einfüllen.