

## Holunderbeer-Apfel-Gelee

etwa 7 Gläser je 200 ml



etwas Übung erforderlich



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

### Zutaten:

500 ml Holundersaft (ungesüßt) von etwa 900 g  
Früchten  
400 ml Apfelsaft (ungesüßt) von etwa 700 g  
Früchten  
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure  
350 g Zucker (weißer, brauner, Rohr- oder  
Fruchtzucker)  
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Super

**1. Vorbereiten:** Holunderbeeren waschen. Äpfel waschen und vierteln. Aus beiden Früchten mit Hilfe eines Schnellkochtopfes oder Dampfentsafters getrennt Saft gewinnen (**Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten.) und 500 ml Holunderbeer- bzw. 400 ml Apfelsaft abmessen.

**2. Zubereiten:** Fruchtsäfte und Zitronensäure in einen Kochtopf geben. Zucker mit Gelfix Super mischen, dann mit dem Fruchtsaft 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.

Pro Portion / Stück: E: < 1 g, F: < 1 g, Kh: 9 g, kJ: 170, kcal: 40

1 Portion = 25 g