

# Apfel-Proseccogeelee mit Campari

Ein alkoholisches Gelee mit Äpfeln

etwa 7 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

650 ml Apfelsaft (Handelsware)  
200 ml Prosecco  
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Extra  
500 g Zucker  
3 EL Campari

## 1 Vorbereiten:

650 ml Apfelsaft abmessen.

## 2 Zubereiten:

Saft und Prosecco in einen großen Kochtopf geben. 1 Btl. Gelfix Extra mit Zucker mischen, mit der Fruchtmasse verrühren und **unter Rühren** zum Kochen bringen. Unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Campari unterrühren. Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Konfitüre statt mit Gelfix Extra und Zucker auch nur mit 1 Pck. Dr. Oetker Extra Gelierzucker zubereiten.
- Anstatt Prosecco können Sie auch Sekt oder Weißwein verwenden.

**1 Portion = 25 g**