

Apfelgelee mit Amaretto

Ein fruchtiges Gelee aus Äpfeln mit Mandellikör

etwa 7 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

— bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

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

1 Vorbereiten:

750 ml Apfelsaft abmessen.

2 Zubereiten:

Apfel- und Zitronensaft mit Extra Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Dann Amaretto 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.