

Mispel-Aprikosen-Gelee mit Cidre

Ein Gelee aus Mispel und Aprikose zum Frühstück

etwa 6 Gläser (je 200 ml)



etwas Übung erforderlich

— bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

400 ml Mispelsaft (von etwa 1000 g Mispeln)
400 ml Aprikosennektar oder Aprikosensaft (von etwa 550 g Aprikosen)
100 ml Cidre (franz. Apfelwein)
1 Pck. Dr. Oetker Extra Gelierzucker

1 Vorbereiten:

Mispeln waschen, vierteln, mit Hilfe eines Schnellkochtopfes oder Dampfsafters Saft gewinnen (**Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten.) und 400 ml Saft abmessen. Aprikosen waschen, entsteinen, Saft gewinnen und 400 ml Saft abmessen.

2 Zubereiten:

Fruchtsäfte und Cidre mit Extra Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. 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.

Hinweis:

Mispeln werden erst genießbar, wenn sie Frost gehabt haben (in der Natur oder 2-3 Std. im Gefriergerät) oder 2 Wochen kühl und trocken gelagert wurden, so dass sie nachreifen. Die Farbe der Mispeln verändert sich zu rotbraun bzw. rotorange.