

Winterapfel-Gelee

Ein Apfelgelee mit Orangenlikör gewürzt mit Zimt und Nelke

etwa 7 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

— bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

850 ml klarer Apfelsaft
50 ml Orangenlikör (4 EL)
1 Msp. gemahlene Gewürznelken
etwa 7 Zimtstangen
1 Pck. Dr. Oetker Extra
Gelierzucker

Wie koche ich Apfelgelee mit Zimtstange?:

① Apfelgelee kochen:

Apfelsaft, Orangenlikör und gemahlene Gewürznelken mit Extra Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Apfelgelee bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Jeweils eine Zimtstange in das Glas legen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen. **Hinweis:** Die Haltbarkeit des Gelees wird durch die Zugabe der Zimtstange verkürzt.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für ein alkoholfreies Apfelgelee kann der Orangenlikör gegen Apfelsaft ausgetauscht werden.
- Die Gläser können mit Schleifenband, Zimtstangen und getrockneten Apfelringen als exquisite kleine Geschenke dekoriert werden.
- **Gelierprobe:** Vor dem Abfüllen 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen oder bei süßen Früchten **1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure** unterrühren.