

# Winterapfel-Gelee

Ein Apfel-Zimt-Gelee mit Orangenlikör gewürzt mit Zimt und Nelke - das perfekte Winterapfelgelee Rezept.

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 Gelierzucker Extra  
2:1

## Wie koche ich Apfelgelee mit Zimtstange?:

### 1 Vorbereiten:

Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

### 2 Apfelgelee kochen:

Apfelsaft, Orangenlikör und gemahlene Gewürznelken mit Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Gelierprobe durchführen: 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen oder bei sehr süßem Saft 1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure unterrühren.

### 3 Apfelgelee in Gläser füllen:

Apfelgelee bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Jeweils eine Zimtstange in das Glas legen. Mit Deckeln verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen. **Hinweis:** Die Haltbarkeit des Gelees wird durch die Zugabe der Zimtstange verkürzt.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### 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.

