

Apfelgelee



MSL / Irene Lehmann

ZUTATEN (FÜR 5 GLÄSER)

2	Rosmarinzweige (das immergrüne Kraut kann man auch im Winter ernten)
1 - 2	Bio- Zitronen
750 ml	klarer Apfelsaft
150 ml	Weißwein
400 g	Gelierzucker (3:1)

Außerdem

5	Gläser (Marmeladengläser, à 200 ml)
---	-------------------------------------

Dauer:	35 min
Niveau:	Einfach

1. SCHRITT

5 Gläser (Marmeladengläser, à 200 ml)

Zunächst die Marmeladengläser und Deckel mit kochend heißem Wasser ausspülen und abtrocknen.

2. SCHRITT

2 Rosmarinzweige (das immergrüne Kraut kann man auch im Winter ernten)

Dann die Rosmarinzweige waschen, trocken tupfen und die Blätter von den Stängeln streifen. In jedes Marmeladenglas ½ TL Rosmarinblätter geben.

3. SCHRITT

1 - 2 Bio- Zitronen, 750 ml klarer Apfelsaft, 150 ml Weißwein, 400 g Gelierzucker (3:1)

Die Zitronen auspressen – ideal wären 60 ml Saft. In einem Topf Apfelsaft, Weißwein, Zitronensaft sowie Gelierzucker vermischen und zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.

4. SCHRITT

Das heiße Gelee in die Gläser füllen. Fest verschließen und während des Abkühlens mehrmals drehen, damit sich die Rosmarinblätter im Glas verteilen.