



Weihnachts-Gewürz-Gelee

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Bio Zitronen	1 St.
Ingwer, frisch	20 g
Zimtstange	1 St.
Apfelsaft	1 L
Gelierzucker	500 g
Rosinen	40 g

Zubereitung



Küchenutensilien

Teller, großer Topf

1. Zitrone heiß waschen, mit einem Sparschäler 2 Streifen dünn abschälen, halbieren und Saft auspressen. Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. In einen Einmal-Teebeutel Ingwer mit Zitronenschale und Zimtstange geben.
2. In einem Topf Apfelsaft mit Zitronensaft, Gewürzbeutel und Gelierzucker verrühren und aufkochen. Rosinen zugeben und bei mittlerer Stufe ca. 4 Min. unter ständigem Rühren leicht köcheln.
3. Für die Gelierprobe 1 TL Gelee auf einen kalten Teller geben. Wird das Gelee nach ca. 1 Min. fest, kann es weiterverarbeitet werden. Ggf. Kochzeit um ca. 1–2 Min. verlängern und Gelierprobe wiederholen.
4. Entstehenden Schaum mit einem Löffel vorsichtig abnehmen. Gewürzbeutel entfernen und Weihnachts-Gewürz-Gelee mit Rosinen heiß in saubere Schraubgläser füllen. Gläser verschließen und auf den Deckel gestellt abkühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	163 kcal
Kohlenhydrate	41 g
Eiweiß	0 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	0 g