Apfelgelee mit Holunder und Minze

Es ist nicht leicht, Abwechslung auf den Frühstückstisch zu bringen. Doch mit dem Rezept für Apfelgelee mit Holunder und Minze sorgt man garantiert für eine schöne Überraschung!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 24,0 h

Gesamtzeit: 24,4 h



Zutaten

1 l	Apfelsaft
12 Stk.	Holunderblüten
1 Packung	Zitronensäure (5 g)
1 kg	Gelierzucker (im Verhältnis 1:1)
2 Zweige	Minze

Zubereitung

1. Für den Apfelgelee mit Holunder und Minze die Holunderblüten gründlich waschen und in den Apfelsaft geben. Für 24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

2. Danach den Saft abseihen und mit dem Gelierzucker, Zitronensäure und Minze in einen Topf geben und aufkochen lassen. Rund 4 Minuten köcheln lassen.

3. Den Schaum abschöpfen und die Minze entfernen. Den Saft in heiß ausgespülte Gläser füllen und sofort verschließen.

Tipp