



Gelee aus Fruchtsaft

Zutaten:

750 ml Fruchtsaft,
ev. einige Spritzer Zitrone,
500 g Gelierzucker (2:1),
ev. 1-2 Nelken,
ev. 1 Prise Zimt,
ev. ein kleines Stück Vanillestange

Zubereitung:

Den Fruchtsaft mit dem Gelierzucker, Zitronensaft und den Gewürzen vermischen und zum Kochen bringen; 3 Minuten kochen lassen – rühren nicht vergessen! Die Nelken und Vanillestange können vor dem Abfüllen herausgenommen werden. Wer mag, kann sie auch im Gelee lassen. Bei Verwendung von Bio-Zitrone kann ein Stück Schale in ganz feine Streifen geschnitten werden, zum Ende der Kochzeit zufügen und kurz mit kochen lassen.

Das Gelee in saubere Gläser abfüllen und fest verschließen.