

# WINTERAPFEL-GELEE

## Zutaten:

850 ml klarer Apfelsaft  
50 ml heller Orangenlikör, z. B. Cointreau  
3-4 Zimtstangen  
1 Packung Dr. Oetker Extra Gelier Zucker  
1 Messerspitze gemahlene Gewürznelken

## Zubereitung:

Apfelsaft, Orangenlikör und gemahlene Gewürznelken in einen Kochtopf geben und mit Gelier Zucker verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen, mindestens 3 Minuten unter ständigem Rühren sprudelnd kochen und von der Kochstelle nehmen. Kochgut eventuell abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Jeweils eine Zimtstange in das Glas legen. Mit Twist-off-Deckeln verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf dem Deckel stehen lassen. Hinweis: Die Haltbarkeit des Gelees wird durch die Zugabe der Zimtstange verkürzt.

### TIPPS:

- Der Orangenlikör kann gegen Apfelsaft ausgetauscht werden.
- Für eine Gelierprobe geben Sie 1-2 Teelöffel des heißen Gelees auf einen gekühlten Teller. Wird die Gelierprobe dicklich bzw. fest, so bekommt auch der Rest Ihres Gelees genügend Festigkeit in den Gläsern.
- Wünschen Sie eine stärkere Festigkeit, rühren Sie 1 Päckchen Dr. Oetker Zitronensäure unter das heiße Gelee und machen noch eine zweite Gelierprobe, ehe Sie das Gelee einfüllen.

