

## Apfel - Rosinen - Gelee mit Calvados

Kategorien: Marmeladen, Einmachen, Früchte

Zutaten für: 1 Angabe

1	Ltr.	Apfelsaft
150	Gramm	Rosinen
5	Gramm	Zitronensäure
500	Gramm	Gelierzucker 2 1/2:1
4	Essl.	Calvados

### Anleitung:

Apfelsaft mit Rosinen, Zitronensäure und Gelierzucker verrühren, ankochen und unter ständigem Rühren 1 Minute sprudelnd fortkochen. Calvados unterrühren. Gelee kochendheiß randvoll in Twist-off-Gläser füllen und diese sofort verschließen.

Tip: Während des Abkühlens die Gläser ab und zu bewegen, damit sich die Rosinen gleichmäßig verteilen.