

Apfelzimt - Gelee

Kategorien: Konserve, Gelee, Apfel, Eingemacht

Zutaten für: 1 Rezept

1	Ltr.	Apfelsaft
900	Gramm	Zucker
1		Zitrone; den Saft
1	Prise	Zimt

Anleitung:

Den Apfelsaft schnell zum Kochen bringen, den Zucker zugeben und weiterkochen. Kurz vor dem Gelieren Zitronensaft und Zimt einrühren, bis zur erfolgreichen Gelierprobe weiterkochen. In Gläser füllen.

Besonders gut schmeckt das Gelee auf warmen Croissants.