

Traubengelee mit Minze

Kategorien: Marmelade, Einmachen

Zutaten für: 1 Angabe

700	Gramm	Gelierzucker 2 1/2:1
1,4	Ltr.	Roter Traubensaft
2		Zitronen (abgeriebene Schale von)
2		Zitronen (Saft von)
2	Teel.	Gehackte Pfefferminze

Anleitung:

Gelierzucker unter den Saft rühren, Zitronenschale dazugeben, ankochen und unter ständigem Rühren 1 Minute sprudelnd fortkochen. Zitronensaft und Pfefferminze 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 Pfefferminze gleichmäßig verteilt.