

## Zitronen - Campari - Gelee

Kategorien: Marmeladen, Einmachen, Gele

Zutaten für: 1 Angabe

375	ml	Zitronensaft (aus etwa 8 Zitronen)
75	ml	Campari
500	Gramm	Gelierzucker 1:1, Dünn abgeschälte Schale von
1		Zitrone

### Anleitung:

Zitronensaft durch ein Sieb gießen und mit Campari mischen. Gelierzucker unter den Saft rühren, Zitronenschale dazugeben, ankochen und unter ständigem Rühren 4 Minuten sprudelnd fortkochen. Zitronenschale herausnehmen. Gelee kochendheiß randvoll in Gläser füllen und diese sofort verschließen. Rezept ergibt 2 bis 3 Gläser.