

Rosen in Apfelgelee

Sonstige Gerichte » Marmeladen » Gelees

Zutaten (7 Gläser à 230ml)

- » 40 Rosenblätter
- » 400g Apfel/Äpfel
- » 1 Zitrone(n)
- » 700ml Apfelsaft
- » 1kg Gelierzucker (1:1)

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

bis 5€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Rosenblätter vom Stielansatz trennen, mit kochendem Wasser übergießen, abgießen, kalt abschrecken und auf Küchenpapier ausgebreitet trocknen lassen.
2. Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und Äpfel quer in hauchdünne Ringe hobeln. Mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden. Apfelsaft und Gelierzucker zum Kochen bringen. Rosenblätter zugeben und 3min unter Rühren sprudelnd kochen lassen. Apfelringe zufügen und etwa 1min weiterkochen, bis die Ringe weich und glasig sind.
3. Gelee sofort in heiß ausgespülte Twist-off-Gläser füllen, fest verschließen und 5min auf den Deckel gewendet stehen lassen. Beim Erkalten Gläser mehrmals wenden, damit sich die Rosenblätter und Apfelringe im Glas verteilen.

angelegt am: 14.09.2004

Rezept-Nr: 1300

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke