

Rezept

Apfelgelee mit Cidre und Lavendel

Ein Rezept von Apfelgelee mit Cidre und Lavendel, am 19.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|--|
| 1 Zitrone | 600 ml selbst gemachter Apfelsaft |
| 400 ml Cidre | 400 g Gelierzucker (2:1) |
| 1 TL getrocknete Lavendelblüten (aus der Apotheke) | |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 5 GLÄSER à 1/4 L | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

Zubereitung

1. Die Zitrone auspressen und den Saft mit Apfelsaft und Cidre mischen. Mit Gelierzucker und Lavendelblüten mischen und aufkochen. 4 Min. sprudelnd kochen lassen.
-
2. Durch ein Sieb in sterilisierte Twist-off-Gläser füllen und sofort verschließen.