

Rezept

# Schnelles Apfelgelee mit Roasted Cinnamon Spices

Ein Rezept von Schnelles Apfelgelee mit Roasted Cinnamon Spices, am 26.04.2024

## Zutaten

**750 ml** naturtrüber Apfelsaft

**1 kg** Gelierzucker (am besten Gelierzucker extra für Gelee)

**1 gehäuften EL** Fire Roasted Cinnamon Apple Spices (z.B. über Amazon)

### Außerdem

Einmachgläser

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 7 - 8 Gläser à 200 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 539 kcal, 134 g KH

## Zubereitung

1. Apfelsaft mit Gelierzucker und Gewürz in einen Topf geben und unter Rühren zum Kochen bringen.

---

2. Bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.

---

3. Gelee noch heiß in vorbereitete Gläser füllen und diese gut verschließen. Apfelgelee vollständig auskühlen lassen und anschließend im Kühlschrank aufbewahren.