Rezept

Tannenspitzengelee

Ein Rezept von Tannenspitzengelee, am 04.06.2025

Zutaten

200 g	Tannenspitzen
1 l	Apfelsaft
400 ml	Grapefruitsaft (frisch gepresst oder aus der Flasche)
2 Zweige	Thymian
500 g	Gelierzucker 3plus1
	Saft von 2 Zitronen (80 ml)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR CA. 1600 ML | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Tannenspitzen und Thymianzweige waschen und trocken schleudern. Mit dem Apfelsaft in einem Topf aufkochen, vom Herd nehmen und mindestens 12 Stunden ziehen lassen.

---

2. Die Mischung wieder erhitzen und 10 Minuten kochen lassen. Durch ein feines Sieb oder ein Passiertuch in einen anderen Topf abgießen. Falls nötig, die Flüssigkeit auf 800 ml einkochen. Abkühlen lassen und mit Gelierzucker, Grapefruitsaft und Zitronensaft mischen. Nach Packungsanweisung 4 Minuten lang sprudelnd kochen lassen und vom Herd nehmen. Das Gelee zügig in heiß ausgespülte Gläser gießen und verschließen.