

Rezept

Waldmeistergelee

Ein Rezept von Waldmeistergelee, am 29.03.2023

Zutaten

- | | |
|-------------------------------|--|
| 30 g Waldmeister | 1 Bio-Zitrone |
| 625 g Gelierzucker 2:1 | 3-4 Waldmeisterblätter für die Deko |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 6 Gläser à 300 ml | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min
Pro Portion Ca. 410 kcal

Zubereitung

1. Waldmeister waschen, trocken schütteln, auf einem Küchentuch mindestens 2-3 Std. anwelken lassen. Zu einem Sträußchen binden. Zitrone waschen und in Scheiben schneiden. Waldmeister in einen Krug hängen, mit 1,5 l Leitungswasser aufgießen, Zitronenscheiben zugeben und ca. 12 Std. ziehen lassen. Waldmeister und Zitrone entfernen. Wasser mit Gelierzucker mischen, einmal aufkochen und ca. 10 Min. kochen lassen, bis es geliert.
2. Das heiße Gelee in Gläser füllen, Waldmeisterblättchen zugeben. Glas verschließen, umdrehen und abkühlen lassen. Hält sich ca. 6 Monate.