

Obsthof Semmelhaack

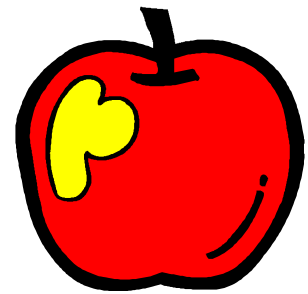
Jochen Semmelhaack

25335 Neuendorf bei Elmshorn, Kuhle 13

Direkt am Deich zwischen Neuendorf und Kollmar

☎ 04128-9630 📠 04128 – 9639

www.obsthof-semmelhaack.de



Bratapfel-Gelee

Zutaten:

0,75 l	Apfelsaft
1 Pkt.	Gelierzucker 2:1 (500 g)
etwas	Zitronensaft
100 g	Mandeln, gehobelt, ggf. angeröstet
80 g	Rosinen
2 TL	Lebkuchengewürz oder Zimt
2	Vanilleschoten, davon das Mark

Zubereitung:

Den Apfelsaft mit den Rosinen, den Mandeln und den Gewürzen zum Kochen bringen und den Gelierzucker entsprechend der Anleitung zugeben.

Das Gelee sollte einige Minuten bei ständigem Rühren sprudelnd kochen, bevor die Gelierprobe gemacht wird. Wenn diese nicht gelingt, noch etwas Zitronensaft zugeben!

Anschließend das Gelee in saubere und heiß ausgespülte Schraubgläser randvoll einfüllen, zuschrauben und sofort auf den Kopf stellen (mindestens 5 Minuten). Noch ein Tipp: Je nach Geschwindigkeit des Geliervorgangs öfters mal das Glas wenden, damit sich die Mandeln und Rosinen gleichmäßig verteilen.

Apfel-Gewürz-Gelee

Zutaten:

0,75 l	Apfelsaft
1 Pkt.	Gelierzucker 2:1 (500 g)
4 Stange/n	Zimt, kleine
4	Sternanis
12	Gewürznelke(n)
etwas	Zitronensaft

Die Gewürze in die gründlich gereinigten Twist-Off Gläser verteilen.

Den Apfelsaft mit der Zitronensaft und dem Gelierzucker nach Packungsanweisung zubereiten und kochend heiß auf die Gewürze in die Gläser füllen. Diese sofort verschließen und umdrehen.

Nach ca. 45 Min., wenn das Gelee halb fest ist, die Gläser wieder umdrehen. Die Gewürze steigen dann etwas auf und scheinen in dem Gelee zu schweben. Nach ca. 4 Wochen hat das Gelee den Geschmack der Gewürze angenommen und ist lecker.

Apfelsaft-Gelee mit Ingwer, Chili, Pfeffer und Estragon

Zutaten:

0,75 L	Apfelsaft, trüb
1 Pkt.	Gelierzucker 2:1 (500 g)
etwas	Zitronensaft
1/4 TL	Ingwer, gerieben oder als Pulver
1/4 TL	Chiliflocken
1 TL	Estragon, ggf. frisch, kleingeschnitten
etwas	Pfeffer, bunter, aus der Mühle

Zubereitung:

Apfelsaft mit Gelierzucker und Zitronensaft aufkochen und 4 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen. Nach der Gelierprobe Hitze abstellen, die Gewürze unterrühren und in Twist-Off Gläser abfüllen.