

APFEL-GIN-GELEE

Schwierigkeit: einfach / ca. 60 Min. Arbeitszeit

Der **Burgunderhof Hagnau**, ein Bio-Hotel für Erwachsene am Bodensee, empfiehlt passend zur Jahreszeit Apfel-Gin-Gelee, das schnell und einfach selbst gemacht ist.

Foto: Jürgen Schmücking

ZUTATEN

ca. Für mehrere Gläser

	3,2 kg Äpfel oder 1,9 l hochwertiger Apfelsaft
	Saft einer saftigen Zitrone
2	Zimtstangen
10	Nelken
10	Kardamomkapseln
10	Pimentkörner
2 kg	Gelierzucker
100 ml	Gin



ZUBEREITUNG

Die Äpfel mit einem Entsafter entsaften oder leicht säuerlichen ungesüßten Apfelsaft verwenden. Den gepressten Saft sieht man durch ein Tuch ab, damit das Gelee klar wird.

Mit den Gewürzen aufkochen und eine halbe Stunde ziehen lassen. Dann die Gewürze heraussieben. Dann mit dem Gelierzucker noch einmal aufkochen und vier Minuten sprudelnd kochen lassen.

Dabei immer gut rühren. Kurz bevor das Gelee fest wird, den Gin einrühren. In Gläser gießen und abkühlen lassen. Kühl lagern.

