

# Rezept Apfelweingelee

## Zutaten:

1 l trockenen Apfelwein (Typ Cidre)  
500 – 600 g Gelierzucker 2:1  
1 Zitrone

## Zubereitung:

Die Gläser und Deckel heiß abspülen, klar nachspülen und umgedreht auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Eine Zitrone mit einer Zitruspresse auspressen.  
Den Saft und Zitronensaft mit dem Gelierzucker in einen Topf geben.

Diese Flüssigkeit auf den Herd stellen und zügig aufkochen lassen.

Sobald dieses Gelee andickt (nach ca. 3 – 4 Minuten), den dabei aufsteigenden Schaum mehrmals mit einer Schöpfkelle abschöpfen, testen ob dieses Gelee den Geliertest besteht, d.h. ein wenig Gelee auf eine Untertasse geben, schrägstellen und nachschauen ob dieses

Gelee ganz zäh nach unten abläuft, wie zähflüssige Lava.  
Sobald dies der Fall ist, den Topf vom Feuer genommen.

Dieses Gelee noch heiß in die vorbereiteten Gläser abfüllen (randvoll).

Die Gläser verschließen und für ca. 30 Minuten auf einem Küchentuch auf den Kopf stellen.

Nach dem Abkühlen die Gläser verstauen.

[Zurück zu Brote und Aufstrich](#)

[Zurück zu den Marmeladenrezepten](#)