

Rezept Zitronencamparigelee

Rezept Zitronencamparigelee

Zutaten:

375 ml frisch gepresster Zitronensaft

75 ml Campari

die Schale einer Zitrone für das Aroma

500 g Gelierzucker

Zubereitung:

Den Zitronensaft mit dem Campari und dem Gelierzucker mischen, dann die Zitronenschale gut gewaschen hineinlegen und das ganze 5-7 min köcheln lassen!!!

Dann das flüssige Gelee in die Gläser abfüllen und schnell den Verschluss drauf schrauben!!! Fertig!!!

[Zurück zu Süßspeisen](#)

[Zurück zu Dessert/Nachtisch](#)