



Altenländer Gewürz - Punsch - Gelée

- **Portionen:** 20
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '20', 'yield' : '' });
```

Aus alter Zeit, fast vergessen, aber so etwas von fruchtig - lecker

Zutaten

- Für 4 Twist-off-Gläser à 250 ml
- 1 kg säuerliche Äpfel, geschält, entkernt, grob gewürfelt
- 250 ml Holunderbeersaft aus dem Bioladen
- 1 kg Gelierzucker 1 : 1
- Saft und Schale 1 Zitrone
- Saft 1 Orange
- 3 Kapseln Kardamom, angedrückt
- 2 Stangen Zimt
- Gewürznelken und Sternanis nach Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

650 ml Wasser, Orangensaft, Zitronenschale, Apfelwürfel und Gewürze ca. 45 min. leise köcheln lassen.

Schritt2

Alles über ein Passiertuch geben, abtropfen lassen, aber nicht ausdrücken (Am Besten über Nacht)

Schritt3

Den Gelierzucker und Holundersaft dazu geben und 4 - 5 min. sprudelnd kochen lassen, dabei rühren und den Schaum abschöpfen.

Schritt4

Die Gläser kurz in kochendes Wasser geben, sterilisieren und randvoll aufgießen.

Schritt5

Verschließen und auf den Kopf stellen, auskühlen lassen.

Rezeptart: Gelées, Hamburgisch **Tags:** aus alter zeit, fast vergessene rezepte, naturbelassen, preiswert

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)243
- Fett (g)1
- KH (g)58
- Eiweiss (g)1
- Ballast (g)1

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/altenlaender-gewuerz-punsch-gelee/>