

# 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/>