

Gin, Gin — Gin-Tonic-Gelee mit Apfel

Für ca. 1,2 l Gin-Tonic-Gelee mit Apfel brauchst du:

- 400 ml klaren Apfelsaft
- 400 ml Tonic Water
- 100 ml Gin
- 2 säuerliche Äpfel
- Saft einer Limette und einer Zitrone
- 1 kg Gelierzucker 1:1

Zubereitung des Gin-Tonic-Gelees mit Apfel:

- Die Äpfel schälen und klein würfeln.
- In eine Schüssel geben und mit dem Saft einer halben Zitrone mischen, damit sie sich nicht verfärben.
- Den Gelierzucker mit dem Apfelsaft und dem Tonic Water mischen und unter Rühren zum Kochen bringen.
- Nun die Apfel-Würfel hinzugeben und unter weiterem Rühren die Masse für vier Minuten sprudelnd kochen lassen.
- Danach eine Gelierprobe machen. Dazu gibst du eine kleine Menge des Gelees auf einen Teller und überprüfst, ob die Masse bereit geliert. Wenn das nicht der Fall ist, lasse das Gelee noch für ca. 2 Minuten weiter sprudelnd kochen.
- Danach den Gin unterrühren und die Flüssigkeit randhoch in vorbereitete, vorher ausgekochte Einmachgläser geben.
- Diese mit Twist-off-Deckeln verschließen und zum Abkühlen auf den Deckel stellen.
- Abkühlen lassen und beim nächsten Frühstück dein Cocktail-Glück genießen.
- **Gin, Gin & guten Genuss wünscht Bettina von diealltagsfeierin.de**