

Waldmeister-Gelee

Für ca. 5 – 6 Gläser Waldmeister-Gelee brauchst du:

- 100 g Waldmeister
- 250 ml trockener Weißwein
- 350 ml klarer Apfelsaft
- Wasser zum Auffüllen
- Saft einer Zitrone
- 500 g Gelierzucker 2:1

Zubereitung des Waldmeister-Gelees:

1. 100 g Waldmeister inklusive Stängel abwiegen (wichtig: ernte ihn, bevor er blüht)
2. Waschen, trocken schütteln und über Nacht anwelken lassen (bitte nicht in die Sonne legen).
3. Dann den Waldmeister grob zerschneiden und zusammen mit dem Apfelsaft und Weißwein in ein verschließbares Gefäß geben und für mindestens 12 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.
4. Seihe den Waldmeister nun durch ein Sieb in einen Messbecher ab und drücke ihn dabei gut aus. Fülle die aufgefangene Flüssigkeit mit Wasser auf 850 ml auf.
5. Gib den Sud zusammen mit dem Gelierzucker in einen ausreichend großen Kochtopf.
6. Lasse die Flüssigkeit aufkochen und koche diese nun für 3 Minuten sprudelnd weiter.
7. Danach einen Esslöffel des Gleees auf einen kleinen Teller geben und eine Gelierprobe machen.
8. Das Waldmeister-Gelee kann jetzt in gründlich gereinigte und heiß ausgespülte Gläser mit Twist-Off-Deckel gefüllt werden.
9. Verschließe diese fest und stelle die Gläser für einige Minuten auf den Kopf.
10. Guten Genuss wünscht Bettina von *diealltagsfeierin.de*.