

Gin, Gin Glühgin-Gelee

Zutaten:

- 500 ml Blutorangen-Direkt-Saft (wenn du einen klassischen Gin verwendest) oder Orangen-Direkt-Saft (wenn der Gin einen besonderen Geschmack mitbringt)
- 250 ml Apfelsaft naturtrüb
- 250 ml Ginger Beer
- 3 x Sternanis
- 3 x Zimtstange
- Zesten einer unbehandelten Orange
- 800 g Gelierzucker
- 1 Beutel Agartine
- 250 ml Gin (z. B. Bratapfel-Gin mit Glitzer von Flaschenpostgin)

Zubereitung:

1. Mische den Orangendirektsaft mit dem Apfelsaft und dem Ginger Beer in einem ausreichend großen Kochtopf.
2. Gib den Sternanis, die Zimtstangen und Orangenzesten hinzu.
3. Lasse alles aufkochen, drehe dann die Temperatur zurück und lass den Sud für 20 Minuten köcheln.
4. Nimm die Sternanis und Zimtstangen aus dem Sud.
5. Vermische den Gelierzucker mit der Agartine, gib die Mischung in die Flüssigkeit.
6. Jetzt alles nochmal aufkochen und für vier Minuten sprudelnd kochen lassen.
7. Abschließend den Bratapfel-Glitzergin hinzugeben, nochmal kurz aufkochen lassen und eine Gelierprobe machen.
8. Dann alles in vorbereitete, heiß ausgespülte Einmachgläser füllen.
9. Außerdem habe ich auch schon ein paar [Etiketten zum Ausdrucken](#) für dich vorbereitet. Hier kannst du sie ausdrucken.
10. Guten Genuss wünscht Bettina von *diealltagsfeierin.de*