



FICHTENSPITZEN-GELEE



Für ca. 500 g Gelee

ZUTATEN

300 g Fichtenspitzen
500 g Gelierzucker 3/1
400 ml Wasser oder Saft
2 Bio-Zitronen

ZUBEREITUNG

Fichtenspitzen und Zitronenscheiben waschen und zugedeckt etwa 15 Minuten kochen. Über Nacht abkühlen und ziehen lassen. Die Mischung filtrieren, um etwa 300 Milliliter Flüssigkeit zu erhalten. Falls nötig, mit etwas Wasser auffüllen. Gelierzucker hinzufügen und aufkochen (Geliertest durchführen). Einmachgläser bei 120°C Circotherm® Heißluft und zugegebenem Dampf (hoch) sterilisieren. Gelee in die heißen Gläser füllen und luftdicht verschließen.

Das hausgemachte Fichtenspitzen-Gelee sieht mit einer frischen Fichtenspitze in jedem Glas besonders appetitlich aus.