



Apfel-Rosen-Gelee mit Safranfäden

6 Gläser à ca. 200 ml

Zutaten

500 g Gelierzucker Extra 2:1
750 ml klarer Bio-Apfelsaft
18 Stück Rosenblätter (aus der Feinkost- oder
Delikatessenabteilung)
1 Döschen FUCHS Safran in Fäden (= 0,1 g)
3 TL Rosenwasser (aus der Apotheke)
Außerdem:
6 Gläser (Einmachgläser: Twist off –
wiederverschließbar, à ca. 200 ml)



Zubereitung

Gelierzucker und Apfelsaft in einem großen Topf vermischen, unter Rühren aufkochen und drei Minuten sprudelnd kochen lassen. Je drei Rosenblätter, fünf Safranfäden und einen halben Teelöffel Rosenwasser in ein Glas geben. Gelee heiß aufgießen, mit den Deckeln verschließen, auf den Kopf stellen und ca. fünf Minuten ruhen lassen. Anschließend die Gläser in kurzen Abständen drehen, damit sich die Safranfäden und Rosenblätter gleichmäßig verteilen.

KJ/Kcal pro Portion: 1655/391

Zubereitungszeit: ca. 20 mins