

Gelee-Äpfel

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

- 1 1/4 T Apfelsaft
- 1 kleiner Apfel
- 1/2 TL Agar-Agar
- 3 EL Zitronensaft (optional)

- Apfel achteln, Kerngehäuse entfernen und schälen, klein würfeln.
- 1 T Apfelsaft mit dem Zitronensaft erhitzen.
- Agar-Agar mit dem restlichen Apfelsaft anrühren, zum heißen Saft geben.
- Unter ständigem Rühren 2 Minuten kochen.
- Apfelwürfel in Dessertschälchen oder Gläser geben, mit dem Apfelsaft auffüllen.
- Erkalten lassen, bis die Masse erstarrt ist.
- Auf Teller stürzen (das Gelee sollte dabei so fest sein, daß es die Form beibehält), eventuell mit einem Löffelstiel vom Glas lösen.

Hinweis: Die Gelierkraft von Agar-Agar schwankt stark. Bitte Packungshinweise beachten.