

Mirabellen - Zitronen - Gelee

fruchtig, frisch

1 kg	Mirabellen
2	Zitronen (Bio)
500 g	Gelierzucker, 2:1
100 ml	Apfelsaft, naturtrüb
n. B.	Apfelsaft, naturtrüb



Die Mirabellen waschen und entsteinen. Zusammen mit 100 ml Apfelsaft ca. 5 Minuten köcheln lassen, bis sie weich sind.

Die Mirabellen durch ein feines Sieb passieren.

Die Zitronen waschen und die Schale fein abreiben. Die Zitronen auspressen.

Das Mirabellenmus mit dem Zitronensaft und der Schale mischen und in ein Litermaß geben. Die Flüssigkeit mit so viel Apfelsaft nach Bedarf aufgießen, so dass ein 3/4 Liter erreicht wird. Alles in einen ausreichend großen Topf umfüllen (lieber etwas größer wählen, das Gelee schäumt beim Einkochen) und mit dem Zucker vermischen. Ca. 1 Std. ziehen lassen.

Nun ca. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen (Gelierprobe machen) und in saubere Gläser abfüllen. Diese für einige Minuten auf den Kopf stellen.

Das Gelee hält sich dunkel und kühl gelagert mindestens ein Jahr.