



# Schnelles Apfel Gelée mit Amaretto, Ingwer, Zimt und Kardamom

- **Portionen:** 20
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '20', 'yield' : '' });
```

Hausgemacht, fast schon vergessen, immer wieder lecker

## Zutaten

- 900 ml Apfelsaft
- 80 ml Zitronensaft
- 1 kg Gelierzucker (2:1)
- 0,25 TL Ingwerpulver
- 0,25 TL Kardamom
- 1 TL Zimtpulver
- 4 Cl Mandellikör / Amaretto

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Apfelsaft, Zitronensaft, Gelierzucker und Ingwer-, Kardamom- und Zimtpulver in einem ausreichend großen Topf, zudecken und über Nacht durch ziehen lassen.

### Schritt2

Danach 5 min. unter ständigem Rühren kochen lassen, ev. aufsteigenden Schaum abschöpfen. Die Gelierprobe machen, den Amaretto zufügen.

### Schritt3

In heiß ausgespülte Twist-off-Gläser füllen, ergibt etwa 6 kleine Gläser, auskühlen lassen.

**Rezeptart:** Sonstiges **Tags:** althergebracht, preiswert, unkompliziert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnelles-afel-gelee-mit-amaretto-ingwer-zimt-und-kardamom/>