

Zutaten:

1 unbehandelte Zitrone
375 ml Clementinensaft
500 g Gelierzucker 1:1
3 Stück Sternanis

Tipp:

Vor dem Verzehr mindestens 1 Woche ziehen lassen.
Schön verpackt ein persönliches Geschenk.

Clementinengelee mit Sternanis für etwa 3 Gläser

Zubereitung

Schale von der Zitrone dünn abschälen (etwa die Hälfte) und in feine Streifen schneiden, Zitrone auspressen.

Den Saft zusammen mit den Schalenstreifen und dem Clementinensaft zum Kochen bringen und 4 min sprudelnd kochen.

Den Gelierzucker in vorbereitete Twist-Off Gläser verteilen, das Saft-Zucker-Gemisch darüber geben. Die Gläser sofort verschließen, für ca. 5 min auf den Kopf stellen.

*Der multi Ernährungsservice wünscht
viel Spaß beim Ausprobieren und
Guten Appetit!*