

Weißwein-Lavendel-Gelee



Zutaten für 1 Glas (ca. 200 ml)

- 150 ml klarer Apfelsaft
- 200 ml trockener Weißwein
- 120 g Gelierzucker (2:1)
- 3 Zweige Thymian
- 1 TL getrocknete Lavendelblüten
- 2 EL frisch gepresster Zitronensaft

Zubereitung

1. Den Thymian waschen und die Blätter abzupfen.
2. Wein, Apfelsaft und die abgezupften Thymianblätter in einen Topf geben und zum Kochen bringen. 1-2 Minuten sprudelnd kochen lassen und dann die Lavendelblüten und den Gelierzucker einrühren.
3. Alles unter ständigem Rühren bei großer Hitze ca. 5 Minuten kochen. Zitronensaft dazu gießen und weitere 2-3 Minuten kochen.
4. Die noch heiße Flüssigkeit in ein Einmachglas gießen, das Glas mit dem Deckel fest verschließen und auf den Deckel stellen. So ca. 10 Minuten abkühlen lassen, dann umdrehen und vollständig abkühlen lassen.
5. Das Gelee passt zu unseren Hartkäsesorten wie Schönegger's Uriger Bergler, Emmentaler oder Schönegger's Höhlensteiger.

Viel Spaß beim Nachmachen!

aus Heumilch g.t.S.

