



## ADVENTSGELEE

(auch ein leckeres Mitbringsel)

### Dafür braucht Ihr:

- $\frac{1}{2}$  Liter klarer Apfelsaft
- $\frac{1}{2}$  Liter Holundersaft
- 1 Teelöffel Lebkuchengewürz (darf auch etwas mehr sein)
- $\frac{1}{2}$  Teelöffel Zimt (darf auch etwas mehr sein)
- 667 Gramm Gelierzucker (2 plus 1)

**Ergibt ca. 8 Gläser mit je 125 Milliliter Inhalt**

### So geht's:

1. Nehmt einen sehr großen Topf, da das Gelee aufschäumt.
2. Sucht Euch passende Marmeladengläser und spült diese in heißem Wasser (ohne Spülmittel) aus. Die Deckel nicht vergessen!
3. Alle Zutaten in dem Topf mischen.
4. Die Flüssigkeit gut verrühren.
5. Den Gelierzucker abmessen und ebenfalls in den Topf geben.
6. Das Ganze aufkochen ...
7. ... und für ganze 4 Minuten sprudelnd kochen.
8. Am besten mit Hilfe eines Trichters und einem Schöpflöffel die Gläser mit dem heißen Gelee füllen (lasst Euch evtl. von einem Erwachsenen helfen). Aber die Gläser nicht zu voll machen (nicht weiter als unterhalb des Schraubgewindes).
9. Die heißen Gläser mit den Deckeln fest verschließen und für 10 Minuten auf den Kopf stellen.
10. Sollten Gläser sich innerhalb dieser Zeit öffnen, umdrehen und in ein anderes sauberes Glas einfüllen.

