

## **Apfel-Basilikum Gelee**

Das Rezept macht etwas Mühe – aber das Ergebnis ist es wert. Ein zart hellgrünes, duftendes Gelee. Lekker auf dem Frühstückstoast, auf frischen warmen Waffeln oder Pfannkuchen, als Füllung für Kuchen.... Und ungewöhnlich und garantiert nirgendwo zu kaufen!

Das ist ein typisches Rezept für die Apfelerntezeit – und man macht eben soviel wie man Äpfel hat....

Man braucht entweder einen sehr guten Entsafter oder eine Küchenmaschine, ein sauberes Küchenhandtuch und Muskelkraft...

### **Zutaten**

Reife, saftige Äpfel

1 Bund Basilikum pro 500 g Äpfel

Gelierzucker

1. Äpfel schälen und entkernen. Basilikum waschen und in der Salatschleuder wirklich gut trocken schleudern.
2. Je 500g Äpfel mit einem Bund Basilikum entsaften/pressen oder in der Küchenmaschine sehr fein schreddern, in ein Küchentuch giessen und fest auspressen. Im Ergebnis bekommt man einen leicht trüben, hellgrünen, nach Basilikum duftenden Apfelsaft. Das ist jetzt auch schon sehr lekker zum Trinken. Oder mit Prosecco aufgegossen. HmMMMM.
3. Den Apfel-Basilikum Saft abmessen und nach Packungsanweisung Gelierzucker hinzu fügen und kochen.