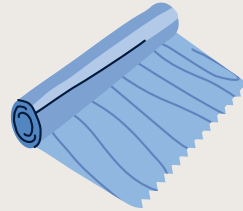
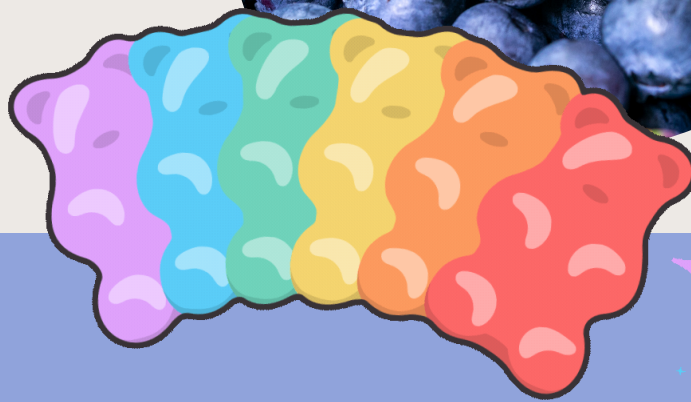


# JELLYS



## Zutaten

- 500 g Frucht deiner Wahl
- 4 EL Zitronensaft
- 1 EL Agar-Agar
- 200 ml Apfelsaft



## Anleitung

Das Agar-Agar mit 3 Esslöffel Apfelsaft vermengen und zur Seite stellen. Einen Suppenteller mit Frischhaltefolie auslegen und ebenfalls zur Seite stellen. Die Frucht pürieren. Den Zitronensaft hinzugeben. Durch ein Nusstuch gießen und den Saft vom Fruchtsaft trennen. Fruchtsaft mit restlichen Apfelsaft in einem Topf zum Kochen bringen. Apfelsaft-Agar-Agar Mix dazu und noch 2 Min weiter kochen. Die Masse in den Suppenteller gießen und ca. 1 h abkühlen lassen. Dann den Teller auf ein Brett stürzen und die Folie abziehen. Die Masse in kleine Würfel oder Rauten schneiden, die durch einen dicken Strohhalm passen.