

Rezept Wackel-Äpfel

Zutaten:

1-2 Äpfel

500 ml Apfelsaft

etwas Zucker

Saft von einer Zitrone

Agar-Agar oder Gelatine

Zubereitung:

Apfelsaft, Zitronensaft, 1-2 EL Zucker und einen Beutel Agar-Agar oder Gelatine in einen Topf geben und kurz aufkochen. Die Masse etwas abkühlen lassen und währenddessen die Äpfel vom Kerngehäuse befreien und in kleine Schnitze oder Würfel schneiden. Saftmischung in eine Schale umfüllen und Apfelschnitze unterheben. Dann für ca. 2-3 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.