# Aprikosengelee

Kayısı Peltesi

500 g reife Aprikosen
2 Gläser Trinkwasser
3 EL Weizenstärke
1 Glas Zucker

# Die Aprikosen waschen, abtropfen und entkernen. Da die Früchte reif sind können sie leicht durch einen Sieb gepresst werden.
# Das somit erhaltene Aprikosenpürree in einen Topf geben und Wasser und Zucker hinzugeben und vermischen.
# Den Topf bei mittlerer Hitze erhitzen, wenn die Mischung erhitzt ist, die in ¼ Glas Wasser aufgelöste Weizenstärke unter ständigem Umrühren einfliessen lassen.
# Unter ständigem Umrühren köcheln lassen bis eine puddingähnliche Geleemasse entstanden ist.
# Das Gelee in vier gleichgrosse Schalen einfüllen.
# In Zimmertemperatur abkühlen und anschliessend im unteren Fach des Kühlschranks stellen.
# Im Kühlschrank sollte das Gelee mindestens 4 Stunden abgekühlt werden und anschliessend kann es serviert werden.

Tipp: Bei der Zubereitung von Gelle sollte Weizenstärke verwendet werden. Denn die anderen Speisestärken erzeugen nicht die Transparenz wie die Weizenstärke.