



Bits & Bites of natural food
and adventurous travels

GRANATAPFEL[GELEE]WÜRFEL

- 300 Mililiter Granatapfelsaft
- 300 Mililiter Apfelsaft, frisch entsaftet
- 40 Mililiter Apfelessig
- 100 Gramm feiner, heller Mascobadozucker
- 2 Gramm Agar-Agar

1. Granatapfelsaft [nach dieser Methode](#) gewinnen
2. zusammen mit Apfelsaft, Apfelessig und Mascobadozucker langsam aufkochen
3. ca. 15 Minuten leicht köcheln
4. Agar-Agar mit etwas kaltem Wasser verrühren
5. in die gekochte Flüssigkeit geben und ca. 2 Minuten aufkochen
6. in eine Form geben
7. leicht auskühlen und dann im Kühlschrank fest werden lassen
8. in Würfel schneiden und als Salatgarnitur verwenden