

Zitronengelee (DDR- Rezept)
(ausprobiert von Ilona Launhardt)

1/4 Liter Zitronensaft, 1/8 Liter Weißwein, Schale von 2 – 3 Zitronen,
375 g Zucker

2 – 3 Zitronen gründlich unter heißem Wasser abbürsten und hauchdünn schälen. Das Weiße der schale entfernen, das Gelbe sehr fein in Streifen schneiden, Zitronensaft Weißwein Zitronenschale u. Zucker zum Kochen bringen. 4 – 5 Min. kochen lassen,
Pektina nach Vorschrift zufügen und nochmals einige Sekunden aufwallen lassen. Dann in Gläser füllen und zubinden