



Yauhtli-Gelee

Zutaten

2 Hände voll leicht angewelkte Yauhtliblätter, 6 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht, Zucker und Zitronensaft nach Geschmack.

Zubereitung

Für das Yauhtli-Gelee Yautliblätter hacken, mit 0,5 Wasser aufkochen, 30 Minuten ziehen lassen und abpassieren, die ausgelaugten Blätter entsorgen. Das „Tee-Wasser“ mit Zucker und Zitrone rund abschmecken. Etwas davon erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Mit dem restlichen Tee verrühren, und 2 Stunden durchkühlen lassen. In beliebige Formen schneiden, ausstechen oder durch die Kartoffelpresse drücken und in einen Spritzbeutel füllen.