

Fruchtiges Weingelee

etwa 8 Gläser je 200 ml



gelingt leicht



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Zutaten:

150 ml frisch gepresster Orangensaft (von etwa 2 Orangen)
550 ml trockener Rotwein
8 Tropfen Dr. Oetker Rum-Aroma (aus RÖ.)
2 Btl. Glühweingewürz (nach Wunsch)
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Classic
800 g brauner oder weißer Zucker

1. Vorbereiten: Orangen auspressen und 150 ml abmessen.

2. Zubereiten: Wein, Saft, Rum-Aroma in einen Kochtopf geben. Für ein Gelee mit Glühweingewürz den Wein erhitzen, Glühweingewürz-Beutel zufügen und 10 Min. ziehen lassen und dann wieder herausnehmen. Glühwein etwas abkühlen lassen.
Gelfix Classic **erst** mit 2 Esslöffeln des Zuckers mischen, **dann** mit dem Kochgut verrühren. Kochgut unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Sobald alles bei ständigem Rühren sprudelnd kocht, restlichen Zucker zufügen. Alles unter Rühren wieder zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mind. 3 Min. sprudelnd kochen. Kochgut evtl. abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off®) verschließen, umdrehen und etwa 5 Min. auf dem Deckel stehen lassen.

Pro Portion / Stück: E: < 1 g, F: < 1 g, Kh: 14 g, kJ: 261, kcal: 62

1 Portion = 25 g