

# Glühwein-Gelee

Ein Gelee mit Alkohol für die kalte Jahreszeit

etwa 8 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

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

## 1 Vorbereiten:

550 ml Rotwein abmessen. Orangen auspressen und 150 ml Saft abmessen.

## 2 Zubereiten:

Wein in einen Kochtopf geben und erhitzen. Glühweingewürz-Beutel zufügen, 10 Min. ziehen lassen und dann wieder herausnehmen. Glühwein etwas abkühlen lassen, Orangensaft und Rum-Aroma zufügen. **Erst** 1 Btl. Gelfix Classic mit 2 EL des Zuckers mischen, mit der Fruchtmasse verrühren und **unter Rühren** zum Kochen bringen. Sobald die Fruchtmasse **sprudelnd kocht, restlichen Zucker** zufügen. Unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Anstelle des Rotweins kann auch roter Traubensaft verwendet werden.
- Der braune Zucker kann auch gegen weißen Zucker ausgetauscht werden.
- **Gelierprobe:** Vor dem Abfüllen 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen oder bei süßen Früchten **1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure** unterrühren.

**1 Portion = 25 g**

