

Glühwein-Gelee

Mit diesem Rezept wird aus verführerischen Gewürzen und Rotwein ganz schnell und einfach ein weihnachtliches Glühwein-Gelee zum Verschenken!

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

Wie bereite ich selbst ganz einfach würziges
Glühwein-Gelee zu?:

1 Vorbereiten:

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

2 Gelee kochen:

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.

