

# Weingelee

Eine Besonderheit zum Frühstück

etwa 8 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

🕒 bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

700 ml trockener Rot- oder

Weißwein

1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Classic

800 g Zucker

## 1 Vorbereiten:

700 ml Rot- **oder** Weißwein abmessen.

## 2 Zubereiten:

Wein in einen großen Kochtopf geben. **Erst** 1 Btl. Gelfix Classic mit 2 EL des Zuckers mischen, mit dem Wein verrühren und **unter Rühren** zum Kochen bringen. Sobald alles **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.