


# Weingelee

Dieses Weingelee Rezept ist einfach gemacht und versüßt jedes Frühstück. Lecker auch zu Käse oder in Soßen.

etwa 8 Gläser (je 200 ml)

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

700 ml trockener Rot- oder Weißwein  
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Klassisch 1:1  
800 g Zucker

## Wie koche ich ein Weingelee?:

### 1 Weingelee vorbereiten:

700 ml Rot- **oder** Weißwein abmessen. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

### 2 Weingelee kochen:

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**. Gelierprobe durchführen: 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen.

### 3 Weingelee in Gläser füllen:

Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in Gläser füllen. Mit Deckeln verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.