

Weißes Glühweingelee

Ein Gelee aus Weißwein für die kalte Jahreszeit

etwa 8 Gläser (je 200 ml)  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1 Dr. Oetker Bourbon
Vanilleschote
700 ml trockener Weißwein, z. B.
Deinhard oder Roséwein
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Weihnachts-Aroma
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Klassisch
1:1
800 g Zucker

1 Vorbereiten:

Vanilleschote längs halbieren und mit einem spitzen Messer das Vanillemark herausschaben.

2 Zubereiten:

Wein, Finesse und Vanillemark 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 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

- Servieren Sie das Gelee mal zu Waffeln oder Pfannkuchen.
- Schneiden Sie die ausgekratzten Vanilleschoten in kleinere Stücke und stellen Sie sie in die Gläser.
- Mit 700 ml Apfelwein oder Cidre wird ein tolles Glühweinapfelgelee daraus.
- **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.

