



Menge 8 - 10 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit mittel

GESCHICHTETES GLÜHWEINGELEE

Optisch und geschmacklich etwas ganz Besonderes!



Zutaten

500 ml	heller Traubensaft
1 kg	Diamant Gelierzucker für Gelee
1	Bio-Orange
400 ml	trockener Rotwein
100 ml	Orangensaft ohne Fruchtfleisch
1	Zimtstange
1	Sternanis
5	Pimentkörner
5	Nelken
3	Kardamomkapseln

Zubereitung

1. Traubensaft in einen großen Topf geben und mit 500 g Diamant Gelierzucker für Gelee mischen. Unter Rühren zum Kochen bringen.
2. Bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.
3. Gelee sofort heiß in Gläser füllen. Gläser dabei jeweils nur zur Hälfte befüllen und sofort verschließen und leicht schräg legen. Mindestens 1,5 Stunden erkalten lassen.
4. Bio-Orange heiß abwaschen und spiralförmig schälen. Rotwein mit Orangensaft, Orangenschale und Gewürzen in einen großen Topf geben und mit 500 g Diamant Gelierzucker für Gelee mischen. Unter Rühren zum Kochen bringen.
5. Bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Am Ende der Kochzeit Orangenschale und Gewürze entfernen.
6. Glühweingelee auf das Traubengelee füllen und sofort verschließen.
7. Tipp: Wer das Gelee etwas weniger fest bevorzugt, verkürzt die Kochzeit jeweils um eine Minute.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.