



Menge 8 - 10 Gläser à 200 g



Dauer bis zu 20 Minuten



Schwierigkeit leicht

JAGERTEE-GELEE

Schwarzer Tee, Rotwein, Gewürze, Rum und Obstler - dieses Gelee hat es in sich und erinnert an das beliebte Heißgetränk aus den Alpen!



Zutaten

750 ml	Wasser
4 Beutel	schwarzer Tee
250 ml	trockener Rotwein
4	Nelken
1	Zimtstange
1 kg	Diamant Gelierzucker für Gelee
50 ml	weißer Rum (36 Vol.-%)
50 ml	Obstbrand (38 Vol.-%)

Zubereitung

1. Wasser zum Kochen bringen, Tee damit aufgießen und 5 Minuten ziehen lassen. Teebeutel herausnehmen.
2. Tee mit Rotwein und Gewürzen in einen großen Topf geben und mit Diamant Gelierzucker für Gelee vermischen. Unter Rühren zum Kochen bringen.
3. Bei starker Hitze unter Rühren 2 Minuten sprudelnd kochen lassen.
4. Nach 2 Minuten Kochzeit den Rum und Obstbrand dazugeben und weitere 2 Minuten kochen lassen.
5. Am Ende der Kochzeit Gewürze entfernen.
6. Gelee sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.