



Menge 8 - 10 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 20 Minuten



Schwierigkeit leicht

KIRSCH-ROTWEIN-GELEE MIT AMARETTO

Wintergewürze wie Zimt, Sternanis und Nelken ergänzen diese fruchtig-spritzige Geleekreation - auch toll als Mitbringsel für die Lieben!



Zubereitung

1. Gewürze in einen Teebeutel geben, mit Rotwein und Kirschnektar in einen großen Topf geben und mit Diamant Gelierzucker für Gelee vermischen. Unter Rühren zum Kochen bringen.
2. Bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.
3. Am Ende der Kochzeit Teebeutel entfernen und Amaretto unterrühren.
4. Gelee sofort heiß in Gläser füllen und verschließen.

Zutaten

500 ml	trockener Rotwein
400 ml	Kirschnektar
1	Zimtstange
2	Sternanise
2	Nelken
1 kg	Diamant Gelierzucker für Gelee
100 ml	Amaretto

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.