



Menge 8 - 10 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 15 Minuten



Schwierigkeit leicht

## STACHELBEER-WEISSWEIN-GELEE

Fruchtig mit dem gewissen Etwas!



### Zubereitung

1. Stachelbeersaft mit Weißwein in einen Topf geben, mit Diamant Gelierzucker für Gelee vermischen und unter Rühren zum Kochen bringen.
2. Bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.
3. Gelee sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

### Zutaten

750 ml	Stachelbeersaft
250 ml	trockener Weißwein
1 kg	Diamant Gelierzucker für Gelee

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.