



Menge 8 - 10 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

WEISSES GLÜHWEIN-GELEE

Glühwein-Gelee hier in der weißen Variante - ideal als Mitbringsel oder für den Adventskaffee!



Zubereitung

- 1.** Gewürze in einen Teebeutel geben, mit Weißwein und Apfelsaft 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.
- 4.** Gelee sofort heiß in Gläser füllen und verschließen.

Zutaten

2	Zimtstangen
2	Sternanise
10	Pimentkörner
8	Nelken
6	Kardamomkapseln
750 ml	trockener Weißwein
250 ml	Apfelsaft (klar)
1 kg	Diamant Gelierzucker für Gelee

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.