

Weihnachten Rezepte

Glühwein Gelee

Gattung: Backen, Geschenke, Marmelade, Weihnachten

600 ml	Rotwein, trocken	1/2		Zitrone, Saft davon
150 ml	Orangensaft, frisch	3	Pack.	Glühweingewürz
	- gepresst, ohne Zucker	1	Pack.	Gelfix, Gelapekt oder
2 cl	Rum (je nach Geschmack)			Pektin
800 g	brauner Zucker			(für ca. 700 - 800 ml Saf

Den Wein erhitzen, vom Feuer nehmen und das Glühweingewürz darin 10 Min. ziehen lassen, herausnehmen. Orangensaft, Zitronensaft und den Rum dazu.

Außerdem das Gelfix, mit 2 EL von dem Zucker gut vermischt. Sprudelnd kochen lassen und dann langsam den restlichen Zucker einrieseln lassen. 3 - 4 Min. sprudelnd kochen lassen, dabei ständig rühren.

Tipp: Grossen Topf nehmen, da das Gelee sehr aufschäumt. In Twist-Off-Gläser füllen, sofort verschließen!