REZEPT FÜR WEIHNACHTSGELEE MIT GLÜHWEINGEWÜRZ

WEIHNACHTSGELEE MIT GLÜHWEINGEWÜRZ

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 5 Gläser à ca. 180 ml | 30 Min. | + Zieh- und Abkühlzeit

Zutaten

- 1/2 Zimtstange
- 4 Gewürznelken
- je 3 Pimentkörner und Kardamomkapseln
- 1 kleiner Sternanis
- 1 Bio-Orange
- 300 ml Granatapfelsaft
- ca. 350 ml Kirschsaft
- 2 EL Zitronensaft
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1

207

ZUBEREITUNG

270	0	65	0
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro 100 ml ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Gewürze im Mörser grob zerstoßen, in einen Einmalteebeutel geben und verschließen. Orange heiß waschen und die Schale der halben Frucht dünn abschälen. Frucht auspressen. Orangen- und Granatapfelsaft mischen und mit Kirschsaft auf 750 ml ergänzen. Mit Gewürzbeutel und Orangenschale in einem hohen Topf erhitzen, vom Herd nehmen. Zugedeckt 3-4 Stunden ziehen lassen.

2. Zitronensaft und Gelierzucker zufügen und alles unter gelegentlichem Rühren aufkochen. Mindestens 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiterrühren, damit die Masse nicht ansetzt.

3. Eine Gelierprobe machen. Gewürze und Orangenschale entfernen und Gelee in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Verschließen und abkühlen lassen.