REZEPT FÜR WEISSES PUNSCHGELEE MIT INGWER (OHNE ALKOHOL)

WEISSES PUNSCHGELEE MIT INGWER (OHNE ALKOHOL)

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 6 Gläser à ca. 200 ml | 30 Min. | + Zieh- und Abkühlzeit

Zutaten

- 1 Stück Ingwerwurzel (ca. 25 g)
- 1 Zimtstange
- je 5 Gewürznelken und Pimentkörner
- 1 Bio-Zitrone
- 1 l weißer Traubensaft
- 500 g SweetFamily Bio-Gelierzucker 3:1

338

ZUBEREITUNG

229	1	55	0
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro 100 ml ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Ingwer schälen und würfeln. Zimt, Nelken und Piment im Mörser grob zerstoßen. Mit Ingwer in einen Einmalteebeutel geben und verschließen. Zitrone heiß waschen und 3-4 Streifen Schale dünn abschälen. Frucht auspressen. Traubensaft mit Gewürzbeutel und Zitronenschale in einem hohen Topf erhitzen. Vom Herd nehmen und zugedeckt ca. 3 Stunden ziehen lassen.

2. Bio-Gelierzucker und Zitronensaft zufügen und alles unter gelegentlichem Rühren aufkochen. Ca. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiterrühren, damit die Masse nicht ansetzt. Bei Bedarf abschäumen.

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