

## 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 Kirschsafte
- 2 EL Zitronensaft
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1



201

#### ZUBEREITUNG

**270**

Kcal

Pro 100 ml ca.

**0**

Gramm

Eiweiß

**65**

Gramm

Kohlenhydrate

**0**

Gramm

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 Kirschsafte 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, dabeiiterrühren, 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.