MEIN GENUSS



Glühweingelee



It’s a match!

Mit unserer Glühweingewürz verfeinerst du jedes Gelee mit einer weihnachtlichen Note!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Alle Zutaten (bis auf die Orange und den Gelierzucker) in einen großen Topf geben und aufkochen. Anschließend 20 Minuten ziehen lassen. Orange waschen, trocken reiben, Zesten abziehen (äußerste Schale) und auspressen.

2. Den Saft mit den Zesten und dem Gelierzucker in den Glühwein geben und aufkochen. Ca. 3-4 Minuten kochen lassen. Danach die Gewürze und die Orangenzesten wieder herausfischen.

3. Gläser in heißem Wasser anwärmen. Kurz vor dem Befüllen herausnehmen und auf ein feuchtes Küchenhandtuch stellen. Das Glühweingelee sofort in die Gläser füllen.

4. Die Gläser verschließen und auf den Kopf (Deckel) stellen. Nach ca. 5 Minuten können die Gläser wieder umgedreht werden. Danach das winterliche Gelee bei Raumtemperatur abkühlen lassen.

Zutaten

2 TL Glühweingewürz
1 Sternanis
3 Gewürznelken
150 ml Rotwein
150 ml Apfelsaft
1 Bio-Orange
250 g Gelierzucker 1:1

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 08.05.2027.