



Glühweingelee

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Orangen	4 St.
Rotwein, trocken	800 ml
Zimtstange	2 St.
Sternanis	1 EL
Gelierzucker	500 g

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf

1. Orangen waschen und 1 Orange in Scheiben schneiden. Restliche Orangen halbieren und Saft auspressen. In einem Topf Rotwein mit Zimtstangen, Sternanis und Orangenscheiben aufkochen und ca. 5 Min. leicht köcheln.
2. Orangensaft zugeben, sodass im Topf 1 l Flüssigkeit enthalten ist. Mit Gelierzucker verrühren und aufkochen. Bei mittlerer Stufe ca. 4 Min. unter ständigem Rühren leicht köcheln.
3. Für die Gelierprobe 1 TL Gelee auf einen kalten Teller geben. Wird das Gelee nach ca. 1 Min. fest, kann es weiterverarbeitet werden. Ggf. Kochzeit um ca. 1–2 Min. verlängern und Gelierprobe wiederholen.
4. Entstehenden Schaum mit einem Löffel vorsichtig abnehmen. Gewürze entfernen und fertiges Gelee heiß in saubere Schraubgläser füllen. Gläser verschließen und auf den Deckel gestellt abkühlen lassen. Glühweingelee nach Belieben servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	187 kcal
Kohlenhydrate	36 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	0 g