

An(n)Biss

Glühwein-Gelee

Zutaten

550 ml Rotwein

150 ml Orangensaft

2 Beutel Glühfix (von Meßmer in den Teebeutelchen)

1 Schlückchen Rum (je nach dem – wie heftig ihr das mögt ;o))

1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Classic (gelbgrünes Päckchen)

800 g brauner Zucker

Vorbereiten:

Rotwein abmessen, Zucker abmessen und Orangen auspressen
(150 ml sind ca. 2 kleinere Orangen)

Zubereiten:

1. Wein in einem großen Topf erhitzen und Glühfix Beutel zufügen und 10 Min. ziehen lassen – dann entfernen
2. Glühwein etwas abkühlen lassen und nun Orangensaft und Rum zufügen
3. Gelfix mit 2 EL Zucker der abgewogenen Menge mischen, und mit dem Orangen-Glühwein verrühren
4. alles unter Rühren zum Kochen bringen und sobald alles (bei ständigem Rühren) durch und durch sprudelnd kocht, den restlichen Zucker zufügen.
5. Alles unter ständigem Rühren wieder zum kochen bringen und mind. 3 Minuten sprudelnd kochen lassen und dann sofort in vorbereitete Gläser füllen