

Feines rotes Weintraubengelee ... mit Trauben direkt von der Rebe



Rezept und Zubereitung für etwa 5 Marmeladengläser

Die Marmeladengläser heiß ausspülen und trocknen lassen

750 ml Traubensaft

500 g Gelierzucker 2:1

Den Traubensaft mit dem Gelierzucker in einem großen Topf mischen und aufkochen lassen. Jetzt beginnt die Kochzeit! Nun alles sprudelnd 4 Min. kochen lassen und sofort heiß in die vorbereiteten Gläser füllen, Deckel fest aufschrauben und über Kopf ca. 10 Min. stehen lassen. Jetzt bildet sich ein Vakuum. Der Deckel knackt später beim Öffnen

Tipp: Die heiß ausgespülten Gläser mit ein wenig Rum ausschwenken. Es müssen ja auch nicht die Trauben direkt von der Rebe sein ;-) Einfach mal in Supermärkten oder auf dem Wochenmarkt nach aromatischen Weintrauben Ausschau halten...

Gutes Gelingen und Guten Appetit