

Weingelee (6 Gläschen à 230 ml)



Zutaten

700 ml frischer Traubensaft
300 ml Weißwein (Müller Thurgau halbtrocken)
900 g Gelierzucker 2>1

Zubereitung

Alle Zutaten in einen Topf geben. Die Maße erhitzen und 6 Minuten unter ständigem Rühren sprudelnd kochen lassen.

Den Gelee dann sofort in saubere Gläser mit Schraubverschluss füllen und zudrehen. Diese auf den Kopf stellen und nach fünf Minuten wieder umdrehen. Die Gläser ruhen lassen, bis sie erkaltet sind.