

Rezept

Rosé-Litschi-Gelee

Ein Rezept von Rosé-Litschi-Gelee, am 18.04.2024

Zutaten

300 ml Litschisirup (z. B. von einer 600-g-Litschidose)	50 g rote TK-Beeren (z. B. Himbeeren)
300 ml fruchtiger Rosé (z. B. Spätburgunder)	Mark von 1 Vanilleschote (wer mag)
600 g Gelierzucker 1:1	Twist-off-Gläser (sterilisiert)

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt: etwa 1 l | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. In einem großen Topf Sirup mit Beeren, Rosé und eventuell Vanillemark aufkochen und 5 Minuten leicht köcheln lassen (für ein hellrosa Gelee: Beeren weglassen). Alles durch ein Sieb gießen und auffangen, Beeren leicht ausdrücken. Sirupwein mit Gelierzucker zurück in den Topf geben, 5 Minuten unter Rühren kochen lassen (das starke Schäumen legt sich zum Ende der Kochzeit wieder). Eine Gelierprobe machen, Gelee in die Gläser abfüllen, auskühlen lassen und aufbewahren.