

Rezept

Früchte in Weingelee

Ein Rezept von Früchte in Weingelee, am 09.06.2026

Zutaten

6 Blätter weiße Gelatine	600 ml lieblicher Weißwein (z. B. Moscato d'Asti)
90 g Zucker	1 Päckchen Vanillezucker
1 Pfirsich	2 EL Himbeersirup
250 g Himbeeren	4 Blättchen Melisse zum Garnieren (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Für das Weingelee 2 Blätter Gelatine ca. 5 Min. kalt einweichen. 50 ml Wein erwärmen, Gelatine ausdrücken und im warmen Wein auflösen. 150 ml Wein, 30 g Zucker und den Vanillezucker dazugeben, glatt rühren und beiseitestellen.
2. Pfirsich kreuzweise einritzen, überbrühen, kalt abschrecken, häuten, dann halbieren, entsteinen und in kleine Würfel schneiden. Pfirsichwürfel auf vier Weißweingläser verteilen. Weinmischung darübergießen, zugedeckt mindestens 3-4 Std. kühl stellen.
3. Mit dem restlichen Wein wie in Step 1 beschrieben verfahren und zusätzlich den Himbeersirup unterrühren. Die Himbeeren verlesen, vorsichtig waschen und auf den gelierten Pfirsich-Wein-Gelees verteilen. Die rote Weinmischung darübergießen und in ca. 12 Std. (am besten über Nacht) gelieren lassen. Nach Belieben mit Melisseblättchen garniert servieren.