

Rezept

# Glühwein-Cranberry-Fruchtgummi

Ein Rezept von Glühwein-Cranberry-Fruchtgummi, am 21.05.2026

## Zutaten

<b>5 Päckchen</b> gemahlene Gelatine, weiß (à 9 g, also insg. 45 g); alternativ kannst du auch 30 Blatt Gelatine verwenden	<b>150 ml</b> Cranberrysaft
	<b>100 ml</b> Glühwein
<b>2 EL</b> Zucker	<b>1 EL</b> Zitronensaft

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 18 Fruchtgummis | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

## Zubereitung

1. Zuerst die Gelatinepäckchen aufschneiden und das Pulver in eine kleine Schüssel geben. Einen Schneebesen bereit legen.

---

2. Cranberrysaft, Glühwein, Zitronensaft und Zucker in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze erhitzen, aber nicht zum Kochen bringen.

---

3. Topf von der Kochstelle ziehen. Dann das Pulver hineingeben, dabei sofort und schnell mit dem Schneebesen einrühren. Evtl. beim Einrühren den Topf noch einmal auf die noch warme Kochstelle geben, aber aufpassen, dass die Flüssigkeit nicht kocht. Das Pulver muss vollständig gelöst sein.

---

4. Den Schaum an der Oberfläche mit einem Esslöffel abschöpfen, wie beim Marmeladekochen.

---

5. Masse in einen Messbecher oder in ein Kännchen mit Ausgießer füllen. Die Miniguglhupf-Silikonform auf ein Brett oder Tablett (muss in den Kühlschrank passen) stellen. Dann die Flüssigkeit in die 18 Mulden der Mini-Guglhupfform gießen. Mit einem kleinen Messer schnell noch einmal jeweils über die Oberfläche gehen, damit auch noch der kleinste Schaum abgenommen wird. So werden die Fruchtgummi-Stücke schön klar und sind super durchscheinend. Form über Nacht in den Kühlschrank stellen.

---

6. Die Fruchtgummi-Guglhupf-Stücke nacheinander aus der Silikonform herausdrücken. Sie eignen sich gut als Geschenk oder als Deko auf einem weihnachtlichen Dessertteller.