

Rezept

Glühwein-Kirsch-Gelee

Ein Rezept von Glühwein-Kirsch-Gelee, am 28.06.2026

Zutaten

1500 ml lieblicher Rotwein	Abrieb einer Bio-Orange
2 EL Glühweingewürz	500 ml Kirschsafft
200 ml Apfelsaft	750 g Gelierzucker 2:1
1,5 EL Gelierpulver	

Rezeptinfos

Portionsgröße 8-10 Gläser à 200 ml | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 483 kcal, 87 g KH

Zubereitung

1. Rotwein mit Fruchtsäften in einen Topf geben. Glühweingewürz sowie Gelierzucker- und Gelierpulver dazugeben und aufkochen.

2. Bei starker Hitze ca. 5 Minuten sprudeln kochen lassen und dann sofort in Gläser füllen, gut verschließen und für ca. 10 Minuten auf den Kopf stellen. Danach umdrehen und komplett auskühlen lassen.