

Rezept

Rosé-Gelee mit Wermut und essbaren Blüten

Ein Rezept von Rosé-Gelee mit Wermut und essbaren Blüten, am 23.04.2024

Zutaten

750 g helle Trauben	250 g rote Trauben
500 g Gelierzucker (2:1)	2 EL Roséwein
1 EL Rosé Wermut, alternativ heller Wermut	essbare Blüten nach Belieben

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Trauben abbrausen, abtropfen lassen und mit 2 EL Wasser und dem Gelierzucker in einem großen Topf ca. 25 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.

2. Anschließend durch ein feines Sieb gießen, Rosé und Wermut unterrühren und kurz stehen lassen. Anschließend in sterilisierte Marmeladengläser füllen, zudrehen und ca. 20 Minuten über Kopf abkühlen lassen. Tipp: Am besten die Gläser auf ein angefeuchtetes Tuch stellen und sie Schritt für Schritt mit der heißen Masse befüllen, so platzen sie nicht.

3. Die essbaren Blüten erst zum Verzehr hinzugegeben und bei Geschenken einfach in einem kleinen Beutel am Glas befestigen.