

Rezept

# Rosé-Gelee mit Wermut und essbaren Blüten

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

## Zutaten

<b>750 g</b> helle Trauben	<b>250 g</b> rote Trauben
<b>500 g</b> Gelierzucker (2:1)	<b>2 EL</b> Roséwein
<b>1 EL</b> 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.