

Rezept

Süßweingelee mit Pfeffer

Ein Rezept von Süßweingelee mit Pfeffer, am 10.07.2026

Zutaten

1/2 TL schwarze Pfefferkörner

1 EL Honig

8 g Gelierpulver aus Apfelpektin

1/4 l Süßwein

2 TL Zitronensaft

Mörser

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 230 g Gelee | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 95 kcal

Zubereitung

1. Die Pfefferkörner im Mörser grob zerdrücken oder mit einem großen schweren Messer hacken.

2. Den Süßwein mit dem Honig und dem Zitronensaft zum Kochen bringen, den Pfeffer untermischen. Das Gelierpulver einrühren und je nach Packungsangabe 1-3 Min. sprudelnd kochen.

3. Die Gelierprobe machen: 1 TL Gelee auf einen kleinen kühlen Teller geben. Wird das Gelee nach ca. 1 Min. fest, ist es ausreichend gekocht.

4. Das Gelee eventuell abschäumen, dann in 1-2 vorbereitete Gläser füllen. Diese gleich verschließen und ca. 5 Min. auf den Kopf stellen.