

Rezept

# Weihnachtspunschgelee

Ein Rezept von Weihnachtspunschgelee, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>4</b> cm frische Ingwerwurzel	<b>1</b> Vanillestange
<b>50 g</b> Mandeln	je 1 Bio-Zitrone und Bio-Orange
<b>1</b> Zimtstange	je 3 Gewürznelken, Kardamomkapseln und Pimentkörner
<b>2</b> Sternanis	<b>50 g</b> Rosinen
<b>300 ml</b> kräftiger schwarzer Tee	<b>700 ml</b> kräftiger trockener Rotwein
<b>100 ml</b> Rum	1,3 kg Gelierzucker 1:1

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4-5 GLÄSER À 210 ML INHALT | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

## Zubereitung

1. Ingwer schälen, in dünne Scheiben schneiden. Vanillestange längs aufschneiden, das Mark herausschaben und die Stange in 4 Stücke schneiden. Die Mandeln grob hacken. Zitrone und Orange waschen und abtrocknen. Die Schale dünn abschneiden und den Saft auspressen.
2. Die vorbereiteten Zutaten mit den Gewürzen und den Rosinen in einen Topf geben. Tee und Rotwein zugießen. Alles einmal aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze 30 Min. köcheln. Zum Schluss den Rum untermischen, kurz aufkochen, dann abkühlen und durchziehen lassen.
3. Den Punsch durch ein Sieb gießen, 1 l abmessen. Punsch und Gelierzucker in einen großen Topf geben, alles aufkochen. Bei mittlerer Hitze 4-5 Min. sprudelnd kochen. Das fertige Gelee in die vorbereiteten Gläser füllen, verschließen und erst 5 Min. auf den Deckeln stehend, dann richtig herum abkühlen lassen.