

Rezept

Weintrauben-Stachelbeeren-Gelee

Ein Rezept von Weintrauben-Stachelbeeren-Gelee, am 21.03.2023

Zutaten

6 Blatt weiße Gelatine	150 g kernlose helle Weintrauben
150 g frische Stachelbeeren (ersatzweise Stachelbeeren aus dem Glas)	2 EL Apfelsaft
	400 ml Birnensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 105 kcal

Zubereitung

1. Die Gelatine in einem Schüsselchen mit kaltem Wasser ca. 5 Min. einweichen. Die Weintrauben und Stachelbeeren waschen, trockentupfen (Beeren aus dem Glas abtropfen lassen) und in eine Schüssel füllen.

2. Den Apfelsaft in einen kleinen Topf geben, die Gelatine ausdrücken und dazugeben. Bei schwacher Hitze (Achtung: nicht kochen lassen!) unter Rühren auflösen. Den Birnensaft dazugießen. Den Birnen-Apfel-Saft über die Früchte in der Schüssel gießen und alles ca. 12 Std. (am besten über Nacht) zugedeckt kalt stellen.

3. Am nächsten Tag die Schüssel kurz bis zum Rand in heißes Wasser stellen, dann das Gelee auf eine Servierplatte stürzen. Dazu passt Schlagsahne oder Vanilleeis.