

Granatapfel-Glühwein-Gelee aus dem Thermomix®



© Granatapfel-Glühwein-Gelee · Rezepte mit Herz



30 Min.



leicht



4 Gläser à 200 ml

Weihnachtsfeeling im Glas - müsst ihr probieren!

Weihnachten kann kommen...

... denn originelle Geschenke für Freunde und Familie habt ihr ganz fix selbst gemixt. Ob Gelee, Likör oder Duschgel - hier findet ihr perfekte Gaben für eure Lieben zum Fest!

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	2	Granatäpfel
<input type="checkbox"/>	1	Bio-Orange
<input type="checkbox"/>	500 g	Rotwein
<input type="checkbox"/>	500 g	Gelierzucker 2:1
<input type="checkbox"/>	1/4 TL	Zimt
<input type="checkbox"/>	1 Pck.	Vanillezucker

Zubereitung

1. Granatäpfel halbieren und den Saft auspressen (ca. 200 g).
2. Orange heiß waschen, abtrocknen und die Schale dünn ohne weiße Rückstände abschälen. Die Orangenschale im Mixtopf 5 Sek./ Stufe 5 zerkleinern, mit dem Spatel nach unten schieben. Die Orange auspressen und den Orangensaft (ca. 80 g) mit dem Granatapfelsaft, Rotwein, Gelierzucker, Zimt und Vanillezucker ebenfalls in den Mixtopf geben und 15 Min./100 °C/ Stufe 2 kochen. Gelierprobe machen, ggf. Zeit verlängern.
3. Gelee sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen und abkühlen lassen.

Haltbarkeit: 12 Monate

Tipp: Wer mag, kann Granatapfelsaft verwenden, gibt's z.B. im Reformhaus oder in gut sortierten Supermärkten.

Nährwertangaben

Pro EL (15 g): ca. 20 kcal - 0 g E - 0 g F - 3 g KH