Weintraubengelee

Das Weintraubengelee ist eine wunderbare Alternative zu den herkömmlichen Aufstrichen. Ein fruchtig-süßes Rezept für viele Gelegenheiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

1 kg	Gelierzucker
200 ml	Wasser
1.5 kg	Weintrauben
1 Stk.	Zitrone

Zubereitung

1. Nicht nur als Aufstrich, auch als kulinarisches Geschenk eignet sich das **Weintraubengelee**. Die Marmeladengläser heiß ausspülen.

2. Weintrauben gründlich abwaschen, von den Stielen zupfen und abtropfen lassen. Jede Traube in der Mitte zerteilen und Kerne entfernen.

3. Trauben im Entsafter auspressen lassen. Den Traubensaft in einen großen Topf geben, eventuell etwas Wasser zufügen und aufkochen lassen. Dann den Gelierzucker einrühren. Nach rund 4-minütiger Kochzeit Zitronensaft dazugeben.

4. Nochmals sprudelnd aufkochen lassen und mit der Kelle den entstandenen Schaum abschöpfen. Das heiße Gelee sofort in die sauberen Gläser abfüllen und mit dem Deckel verschließen.

Tipp

Das Weintraubengelee nach der Zubereitung an einem kühlen Ort lagern.