Gelee-Erdbeeren

Rezept für ein sommerliches Dessert mit feinem Orangenlikör! Die Gelee-Erdbeeren sind der perfekte Abschluss jeden Menüs.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

1 kg	Erdbeeren
1 l	Weißwein
140 g	Kristallzucker
1 Stk.	Zitrone (die Schale davon)
2 Packungen	Gelatine
1 Schuss	Zitronensaft
4 EL	Orangenlikör
1 EL	Schlagobers

Zubereitung

1. **Gelee-Erdbeeren** sind die perfekte Erfrischung in einem sommerlichen Menü. Zu Beginn Weißwein mit Kristallzucker und die Schale einer Zitrone in einem Topf aufkochen lassen. Die Gelatine auflösen und gemeinsam mit dem Zitronensaft in das Weingemisch kräftig einrühren.

2. Dieses Gemisch durch ein Sieb gießen und durch die Zugabe von Orangenlikör eine besondere Note erzielen. Abkühlen, aber nicht fest werden lassen.

3. Die Erdbeeren gründlich waschen, halbieren und das Gelee gleichmäßig über die geschnittenen Erdbeeren verteilen. Anschließend das Gelee kaltstellen und danach servieren.

Tipp

Die Gelee-Erdbeeren mit einer Portion Schlagobers aus dem Kühlschrank servieren und einen prickelnden Prosecco dazu genießen.