

Himbeergelee

Dieses Rezept macht gute Laune: Himbeergelee bringt den Sommer ins Haus.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

500 g	Himbeeren
100 ml	Agavendicksaft
50 ml	Himbeergeist
125 ml	Rotwein
8 Blätter	Gelatine
1 Stk.	Vanilleschote

Zubereitung

1. Für das Himbeergelee zuerst die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In der Zwischenzeit die Himbeeren waschen und putzen.
2. Die Vanilleschote längs aufschneiden und mit dem Messer das Vanillemark herauskratzen. Rotwein und Agavendicksaft in einem Topf vermischen, das Vanillemark dazugeben und alles einmal aufkochen lassen.
3. Topf vom Herd nehmen, Himbeeren und Himbeergeist hinzufügen. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in die Himbeer-Mischung einrühren. In eine Dessertschüssel gießen und für einige Stunden kaltstellen.

Tipp

Den Himbeergelee mit frischer Minze garnieren und/oder Schlagobers servieren.