

# Chardonnay-Vanille-Gelee

Sonstige Gerichte » Marmeladen » Gelees

## Zutaten (5 Gläser (250ml))

- » 200g Weintrauben
- » 1 Vanilleschote(n)
- » 600ml Weißwein
- » 1kg Gelierzucker (1:1)
- » 1 Pk. Zitronensäure

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

bis 30min

## Zubereitung

1. Weintrauben waschen, trockentupfen. Halbieren und entkernen. 150g Fruchtfleisch abwiegen. Vanilleschote längs einritzen und das Mark mit dem Messer herauskratzen.

2. Wein, Trauben, Gelierzucker, Vanillemark, -schote und Zitronensäure in einem großen Topf unter Rühren bei starker Hitze aufkochen. Unter ständigem Rühren mindestens 4min sprudelnd kochen.

3. Vanilleschote entfernen. Gelee sofort randvoll in vorbereitete Twist-off-Gläser füllen. Verschließen und umgedreht völlig auskühlen lassen.

Haltbarkeit: 9-12 Monate

angelegt am: 25.04.2004

Rezept-Nr: 1057

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke