



## **Glühweingelee mal anders – und dazu Blanchet Chardonnay**

Leckere Gelee-Abwandlung – perfekt für Brot, Hefezopf & Co.

**Zeitaufwand**  
Ca. 45 Minuten

**Schwierigkeitsgrad**  
Mittel

**Personenanzahl**  
4 Personen

## Zutaten

- 300 ml Weißwein z. B.  
Blanchet  
Chardonnay Trocken
- 200 ml Apfelsaft
- 250 g Gelierzucker (2:1)
- 1 Zimtstange
- 2 Sternanis
- 3 Nelken
- 3 Kardamomkapseln
- Vanilleschote  
Alternativ: 1  
Päckchen  
Vanillezucker

... und dazu Blanchet  
Chardonnay Trocken >

## Zubereitung

### Vorbereitung

Gläser und Deckel sterilisieren: entweder für 10 Minuten auskochen oder für 10 Minuten bei 150 Grad im Backofen erhitzen.

### Zubereitung im Topf

- 1 Die Vanilleschote aufschneiden, das Mark herausschaben und sowohl das Mark als auch die Schote mit dem Apfelsaft und den anderen Gewürzen für 10-15 Minuten auf schwacher Hitze köcheln lassen.
- 2 Anschließend etwas auskühlen lassen und die Gewürze herausnehmen.
- 3 Den Wein sowie den Gelierzucker zum Apfelsaft geben und aufkochen lassen.
- 4 Sobald die Flüssigkeit kocht, für 4 Minuten kochen lassen und eine Gelierprobe machen: Dazu etwas Flüssigkeit auf einen Löffel geben und kurz auskühlen lassen – bildet sich ein Gelee, ist es fertig geliert. Ansonsten alles für eine weitere Minute kochen lassen.

Diese Website wurde mit toujou gebaut