



Rotes Traubengelee

Zutaten für das Traubengelee:

1250 g Trauben, rot (eventuell auch rot und weiß gemischt)

(das ergibt etwa 950 ml Saft)

100 ml Trauben- oder Orangensaft

½ TL Zimt

1 TL Zitronensäure

500 g Gelierzucker 2:1

Die Trauben werden gesäubert und entstielt. Gemeinsam mit dem Saft in einen Topf geben. Aufkochen lassen und unter gelegentlichem Rühren etwa 10 Minuten köcheln lassen. Dann sollten die Trauben weich sein.

Diese nun durch eine Flotte Lotte oder ein Sieb passieren. Den Saft in einem Gefäß auffangen und wenn nötig noch durch ein Baumwolltuch filtrieren.

Der Traubensaft kommt nun gemeinsam mit dem Zimt und der Zitronensäure in einen großen Topf. 500 g Gelierzucker hinzufügen und 4 Minuten unter Rühren bei großer Hitze kochen lassen.

Vor dem Abfüllen noch eine Gelierprobe machen. Eventuell noch 1-2 Minuten länger kochen. Noch heiß in vorbereitete Gläser abfüllen.

