

# GLÜHWEINGELEE

## ZUTATEN für 4-5 GLÄSER

500 ml Rotwein, trocken  
2 Beutel Glühweingewürz  
1 Zimtstange, 1 Sternanis  
150 ml Orangensaft, frisch gepresst  
10 Tropfen Rum-Aroma  
1 P. Gelfix Classic (1:1 Gelierpulver)  
800 g Rohrohrzucker

## ZUBEREITUNG

- Rotwein mit den Glühweingewürzsäckchen, Zimtstange und Sternanis erhitzen. Herd abschalten und 10 Minuten ziehen lassen. Gewürze entfernen, Orangensaft und Rum-Aroma dazugeben.
- Gelfix mit 2 EL Zucker vermischen und zum Wein geben, restlichen Zucker dazu geben und unter Rühren wieder zum Kochen bringen. 3 bis 5 Minuten sprudelnd kochen.
- In Gläser füllen und mit Schraubdeckeln verschließen. Die Gläser auf den Deckel stellen und 5 Minuten so stehen lassen, danach wieder umdrehen.

## VARIANTE (mit weniger Zucker)

Anstatt Gelfix 1:1 und 800 g Zucker kann man auch 500 g Gelierzucker 2:1 verwenden.

## GLÜHWEIN-GETRÄNK (für 2 Tassen)

300 ml Rotwein, trocken  
150 ml Wasser  
2 Beutel Glühweingewürz  
Zucker oder Süßstoff nach Geschmack.  
Zubereitung: Rotwein und Wasser aufkochen, Glühweingewürz einhängen und etwas ziehen lassen. Eventuell mit einer Orangenscheibe garnieren.



[www.sugarandrose.org](http://www.sugarandrose.org) [facebook.com/sugarandrose](https://facebook.com/sugarandrose)