



Weintrauben - Vanille - Gelee

★★★★★

Marmelade & Konfitüre

Vorbereitungszeit: 25 Min. **Kochzeit:** 4 Min. **Gesamtzeit:** 29 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 4 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

- 1 kg Weintrauben
- 1 kg Gelierzucker
- 1 Vanilleschote(n), davon das Mark

NÄHRWERT

Calories: 607 kcal

Serving Size: 1

Kopf stehen lassen.

ZUBEREITUNG

Weintrauben im Shaker oder Mixer pürieren, (die Kerne muss man nicht entfernen!) dann durch ein Sieb passieren und 750 ml abmessen. Falls die Menge nicht 750 ml erreicht, kann man ruhig mit Saft aus der Ananasdose nachhelfen.

Saft mit Gelierzucker mischen und aufkochen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Zuletzt das Vanillemark hinzufügen. Nochmals umrühren. Schaum abschöpfen und in Gläser füllen. 15 Minuten auf dem