

# Weingelee



## Zutaten:

¼ l Wasser  
½ Zitrone  
20 g Gelatine  
75 g Zucker  
¼ l Wein

## Zubereitung:

Das Wasser wird mit der Zitronenschale aufgekocht. Die Zitronenschale wird wieder entnommen. Danach wird die eingeweichte Gelatine, der Zucker, der Wein und der Zitronensaft hinzugefügt. Diese Masse wird in Gläser gefüllt, wo sie geliert.

## Tipp:

Besonders gut schmeckt das Weingelee mit eingelegten Früchten. Dazu werden die gewünschten Früchte roh oder gedünstet in die Gläser gelegt und die Masse wird darüber gegossen.

Das Gelee kann auch durch Verwendung verschiedener Weine in unterschiedlichen Farben hergestellt werden. Dazu muss eine Schicht im Glas fest werden bevor die nächste (Farb)Schicht hineingegossen wird. Auch hier kann in jeder Schicht Obst eingelegt werden.

Wenn die Gläser auf einer schrägen Unterlage stehen, so stockt auch das Weingelee in dieser Stellung. Das Glas kann für jede Schicht in eine andere Schräglage gebracht werden, wodurch sich ein verschobenes Motiv ergibt.