

REZEPT FÜR TRAUBENGELEE MIT GRAPPA



TRAUBENGELEE MIT GRAPPA

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 6-7 Gläser à ca. 200 ml | 30 Min. | +
Abkühlzeit

Zutaten

- 6-7 Stiele Zitronenmelisse
- 2 Limetten
- 1,2 l heller Traubensaft
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 3:1
- 4 cl Grappa



1656

ZUBEREITUNG

1. Zitronenmelisse waschen, trocken tupfen und je 1 Stiel in saubere, heiß ausgespülte Gläser geben. Limette auspressen. Trauben- und Limettensaft mit Gelierzucker in einem hohen Topf mischen und unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Fruchtzubereitung 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren, damit sie nicht ansetzt oder überkocht.

2. Nach erfolgreicher [Gelierprobe](#) Grappa zugeben. [Gelee](#) sofort in die vorbereiteten Gläser füllen und gut verschließen. Abkühlen lassen.

Tipp:

Wenn du es herber magst, kannst du mit dem Zestenreißer feine Streifen von einer gewaschenen Bio-Limette abziehen und diese mitkochen.