

REZEPT FÜR WEISSES PUNSCHGEELE MIT INGWER (OHNE ALKOHOL)



WEISSES PUNSCHGEELE MIT INGWER (OHNE ALKOHOL)

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

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

Zutaten

- 1 Stück Ingwerwurzel (ca. 25 g)
- 1 Zimtstange
- je 5 Gewürznelken und Pimentkörner
- 1 Bio-Zitrone
- 1 l weißer Traubensaft
- 500 g SweetFamily Bio-Gelierzucker 3:1



327

ZUBEREITUNG

229

Kcal

Pro 100 ml ca.

1

Gramm

Eiweiß

55

Gramm

Kohlenhydrate

0

Gramm

Fett

1. Ingwer schälen und würfeln. Zimt, Nelken und Piment im Mörser grob zerstoßen. Mit Ingwer in einen Einmalteebeutel geben und verschließen. Zitrone heiß waschen und 3-4 Streifen Schale dünn abschälen. Frucht auspressen. Traubensaft mit Gewürzbeutel und Zitronenschale in einem hohen Topf erhitzen. Vom Herd nehmen und zugedeckt ca. 3 Stunden ziehen lassen.

2. Bio-Gelierzucker und Zitronensaft zufügen und alles unter gelegentlichem Rühren aufkochen. Ca. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiterrühren, damit die Masse nicht ansetzt. Bei Bedarf abschäumen.

3. Eine [Gelierprobe](#) machen. Gewürze und Zitronenschale entfernen und Gelee in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Verschließen und abkühlen lassen.