

im Dampfgarer

Traubengelee

ca 12 mittelgroße Gläser

Zutaten

3 kg frisch geerntete Weintrauben mit Stängel, 1,25 kg Gelierzucker
(2:1)

Zubereitung

1. Trauben im Becken waschen, damit Spinnen und Ohrenkriecher rausgehen
2. ca. 3 kg auf dem Lochblech im Backofen verteilen (mittlere Schiene)
3. unter das Lochblech die Saftpfanne stellen (untere Schiene)
4. mit der Funktion Dämpfen 40 Minuten bei 100°C die Trauben aufplatzen lassen
5. aus der Saftpfanne den Saft ablaufen lassen, (gut 1 Liter)
6. die Trauben im Handtuch auspressen (Einmalhandschuhe nicht vergessen) - ergibt einen weiteren guten Liter
7. Saft mit Gelierzucker aufkochen, 3 Minuten köcheln lassen
8. Saft in saubere Schraubgläser füllen, während dessen den Saft weiter sanft köcheln lassen
9. Schraubgläser schnell gut zudrehen und stürzen
10. mindestens 30 Minuten stehen lassen, dann die Gläser herumdrehen.

Zeitbedarf

1,5 Stunden

