

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

Zeitbedarf

1,5 Stunden

