

Weingelee bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Flasche Weißwein, 125 gr Zucker, Esslöffel Wasser, 2 Päckchen gemahlene weiße Gelatine.

Die Zubereitung:

Zucker und Wasser aufkochen und auflösen.

Diesen entstandenen Sirup mit Wein vermischen.

Gelatine nach Vorschrift auflösen und in den Wein einrühren.

In eine Glasschüssel gießen und zum Gelieren kalt stellen.

Mit Vanillesoße ein erfrischendes Dessert!