



# Kakao - Gelee mit Orange, Sternanis und Muskat

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Nicht nur für Schokoladenfans zum Frühstück aber auch zu hellem Fleisch und Pasteten

## Zutaten

- 900 ml Wasser
- 150 g erstklassiger Kakao
- 500 g Gelierzucker 2:1
- 100 ml frisch gepresster Orangensaft
- 1/2 Tl gemahlener Sternanis
- 1 Msp. geriebene Muskatnuss

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Kakao mit dem Schneebesen in das Wasser einrühren, erhitzen, aber nicht kochen lassen.

### Schritt2

Durch ein feines Küchensieb laufen lassen, die Trübstoffe heraus filtern.

### Schritt3

Mit dem Orangensaft, Zucker und Gewürzen, etwa 950 ml, 3 - 4 min. bei mäßiger Hitze leise köcheln lassen, dabei immer Rühren.

### Schritt4

Obacht geben, den es schäumt stark und kocht leicht über.

## **Schritt5**

Danach noch heiß in heiße, sterilisierte Schraubgläser füllen, abkühlen, gelieren lassen.

**Rezeptart:** Gelées **Tags:** frühstück

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kakao-gelee-mit-orange-sternanis-und-muskat/>