

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/>