



Schnelles Sylvaner - Fruchtgelée

- **Portionen:** 5
- **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' : '5', 'yield' : '' });
```

Die schnelle, einfache Variante für ein tolles Sommerdessert

Zutaten

- 500 - 600g gemischte Früchte (Der Einfachheit halber T.K.). aus:
- Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Kirschen etc.
- (Natürlich geht es auch mit frischen Früchten)
- 3/4 l trockener Sylvaner
- ¼ l Wasser
- 1 Zitrone
- 12 Blatt Gelatine
- Zucker nach Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Die T.K. Fruchtemischung ev. etwas nachzuckern und mit etwas Zitronenabrieb und Zitronensaft marinieren.

Schritt2

In einzelne Förmchen oder auch Kaffee Tassen, bzw. Pasteten oder Kuchenformen schichten.

Schritt3

(Vorher mit Klarsichtfolie auskleiden, das erleichtert anschließend das Stürzen)

Schritt4

Die Gelatine 3 - 4 min. in kaltem Wasser einweiche, gut ausdrücken..

Schritt5

Den Sylvaner mit etwas Zitronenschale und dem Wasser erhitzen, aber keinesfalls kochen lassen. Etwas ausziehen lassen und die Schale wieder entfernen und die eingewichene Gelatine dazu geben, auflösen.

Schritt6

Erkalten lassen und deckend über die Früchte geben, wenigstens

Schritt7

3 - 4 Stunden kalt stellen.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Gestürzt oder in 1 cm dicken Scheiben geschnitten, mit einer „echten Vanillesoße“, einem Sabayon, und / oder einer tollen Haselnuss - oder Vanille Eiscrème serviert. (Siehe dazu meine Rezepte)

Schritt10

Jederzeit ein sommerlich erfrischender, leichter Genuss.

Tags: bunt, leicht, sommerrezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnelles-sylvaner-fruchtgelee/>