

## **Oma Hitzigs Lieblingsgericht 1: Selbstgemachtes Teegelee bzw. Weingelee**

### Zutaten:

750 ml Wasser  
6 TL losen Früchtetee (nach Wahl; alternativ kann jede Teesorte verwendet werden)  
500 g Gelierzucker (2:1)  
Saft und Schale eine halben Zitrone (Bio)  
etwas Mark einer Vanilleschote (alternativ 1 Beutel Vanillezucker)  
saubere Schraubgläser

### Vorbereitung:

Das Wasser zum Kochen bringen, den Tee in eine Schüssel geben und mit dem kochenden Wasser übergießen. 8 bis 10 Minuten ziehen lassen, damit ein intensiver Fruchtgeschmack entsteht.  
Saubere Schraubgläser und die Deckel mit Essigwasser ausschwenken. Dies unterstützt die hygienische Haltbarkeit des Teegelees.

### Zubereitung:

Den abgekühlten Tee durch ein Sieb in einen Topf gießen und den Gelierzucker einrühren. Zitronensaft, Zitronenschale und Vanillemark hinzugeben und unter Rühren aufkochen lassen. Hitze etwas zurücknehmen und das Gelee noch etwa 3 bis 4 Minuten köcheln lassen.

Nochmals gut durchrühren und heiß in die Gläser abfüllen. Gläser verschließen und sofort umgedreht für mindestens 10 Minuten auf ein Küchenhandtuch stellen.

Nach dem Auskühlen das Teegelee im Kühlschrank aufbewahren.

Bei Weingelee die Kochzeit des Gelees auf 2 bis 3 Minuten verkürzen, sodass Alkohol und Weinaromen nicht komplett verfliegen.

Tipp: Weingelee aus Glühwein ist auch eine leckere, würzige Angelegenheit.

Teegelee oder Weingelee schmeckt sehr gut auf frischem Hefezopf, Brötchen oder Baguette – und ist auch eine schöne Geschenkidee.