Weihnachtsbacken Rezepte

Limetten Tee Gelee

Gattung: Nachtisch, Backen, Gelee, Weihnachten

---

350 g	kleine, blau Trauben	4	cl	Orangenlikör
	-4 Limetten	9		Bl. weiße Gelatine
1/2 Liter	Darjeeling-Tee	100 g		Schlagsahne
	(oder anderer schwarzer			-2 Msp. Bourbon-
125 g	Tee)			-Vanillezucker
	Zucker			

---

1. Trauben waschen, trocken tupfen, alle Beeren ganz lassen.

2. Limetten auspressen. Saft durch ein Sieb geben. Abgekühlten, gesüßten Tee mit Limettensaft und Likör auf 3/4 l auffüllen.

3. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und bei milder Hitze auflösen. Dann in den Tee einrühren.

4. Sechs schöne Stiel-Gläser kalt ausspülen. Den Boden jeweils mit etwas Tee bedecken und fest werden lassen. Dann jeweils ein paar Trauben einschichten, restliches Gelee einfallen, im Kühlschrank fest werden lassen.

5. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Das Gelee mit einem Sahneklecks und Limettenschale garnieren. Dazu passt ein Gläschen Orangenlikör.