# Weintraubengelee

## Zutaten für ein großes Glas

| | | |
|---|---|---|
| 700 | g | Weintrauben (gern auch minderer Qualität) |
| 200 | ml | Saft (Apfel!?) … Zur Not Wasser |
| 1 | Pack | Vanillezucker |
| 150 | g | Zucker |
| 1 | TL | AgarAgar |

## Zubereitung

Trauben von Stiel rupfen und mit Schale und Kernen in dem Apfelsaft aufkochen. Nun mit einem Kartoffelstampfer in der köchelnden Masse den Saft aus den Trauben pressen. Noch 2-3 Minuten weiter köcheln lassen.

Den Inhalt des Topfes durch ein Haarsieb gießen und den Trester ausdrücken. Der Saft wird dann zurück in den (gesäuberten) Topf gegeben und zusammen mit den Zuckern und dem AgarAgar nochmals für 2-3 Minuten aufgekocht.

Den Saft noch heiß in ein großes Glas gießen und auskühlen lassen.

FERTIG!