



## Blutorangen-Jelly-Tannen

**2 Blatt Gelatine** in kaltem Wasser einweichen.  $\frac{3}{4}$  dl **Blutorangensaft** mit **1 EL Zucker** und  $\frac{1}{2}$  TL **Ingwerpulver** aufkochen, Pfanne von der Platte nehmen, Gelatine ausdrücken, darunter mischen, in die Tannenbäumli-Form giessen. Tannenbäumli ca. 2 Std. kühl stellen, aus dem Kühlschrank nehmen, sorgfältig aus den Formen lösen.

**Haltbarkeit:** in einer Dose, lagenweise mit Backpapier getrennt, gut verschlossen im Kühlschrank ca. 1 Woche.

Mit der neuen **Tannenbäumli-Form im 2er-Set** zaubern Sie hübsche Tannenbäumli auf den Teller, zum Beispiel als Jelly oder Kräuterbutter, aus Marzipan, Rollfondant oder Eis!

