

Jelly im Glas

Für 8 Personen

**2,5 dl Wasser,
125 g Zucker, 8 Blätter
Gelatine, eingeweicht,
3-4 EL Crème de cassis oder Himbeerliqueur,
1 Flasche Asti Spumante oder Prosecco, 300 g
Himbeeren und rote Johannisbeeren, gemischt,
3 Pflaumen, Schnitze**



Wasser mit Zucker unter Rühren aufkochen. Gelatine gut auspressen und darin auflösen. Auskühlen lassen. Mit Liqueur, Wein, Beeren und Pflaumen mischen. In acht Gläser mit zwei Deziliter Inhalt füllen, zudecken und während vier Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

«The Best of annabelle»

WERDVERLAG