



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!

