

JOHANNISBERGEELEE MIT HEIDELBEEREN



JOHANNISBERGEELEE MIT HEIDELBEEREN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 6 Gläser à 250 ml | 40 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 800 g rote Johannisbeeren
- 200 g Heidelbeeren
- Saft von 1/2 Zitrone
- 1 kg SweetFamily Bio-Gelierzucker 1:1



1175

ZUBEREITUNG

300

Kcal

100 ml

1

Gramm

Eiweiß

72

Gramm

Kohlenhydrate

[Johannisbeeren](#) waschen und abtropfen lassen. Mit 150 ml Wasser aufkochen und 3-5 Minuten garen, bis die Beeren aufplatzen, mit einem Kartoffelstampfer leicht zerdrücken. Ein Sieb über eine Schüssel setzen, mit einem Safttuch auslegen und Beerenmasse darauf geben. Abtropfenden Saft auffangen und Masse abkühlen lassen. Fruchtreste im Safttuch gut ausdrücken. 600 ml Saft abmessen.

[Heidelbeeren](#) waschen und abtropfen lassen. Johannisbeersaft, Zitronensaft und Gelierzucker in einem hohen Topf verrühren. Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Wenn es kocht, Blaubeeren zufügen und alles 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabeiiterrühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt. Eine [Gelierprobe](#) machen.

[Gelee](#) sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Verschließen und abkühlen lassen. Gläser während des Abkühlens vorsichtig drehen, damit sich die Beeren gleichmäßig im Gelee verteilen.

Obst: Johannisbeer, Heidelbeer