

## JOHANNISBEERGELEE MIT SAUERKIRSCHEN



### JOHANNISBEERGELEE MIT SAUERKIRSCHEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

45 Min. | + Abkühlzeit

#### Zutaten

- 500 ml roter Johannisbeersaft
- 250 ml Sauerkirschsafft
- 250 g gehackte geröstete Mandeln
- 1 Vanilleschote
- 1 kg SweetFamily Gelierzucker 1:1



#### ZUBEREITUNG

307

Kcal

100

2

Gramm

Eiweiß

57

Gramm

Kohlenhydrate

6

Gramm

Fett

Den roten Johannisbeersaft und Kirschsafft mit den gehackten gerösteten Mandeln und dem Gelierzucker mischen. Die Vanilleschote und das Mark hinzugeben und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Die Fruchtzubereitung 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren, damit sie nicht ansetzt.

Nach erfolgreicher Gelierprobe die Vanilleschote herausnehmen. Das Gelee sofort in die vorbereiteten Gläser füllen und gut verschließen.

#### Tipp:

Geben Sie einen Teil der Vanilleschote in eine Glas und befüllen Sie es dann mit dem Fruchtaufstrich! Sehr schön zum Verschenken!

**Obst:** Johannisbeer, Kirsche