

# SCHWARZE JOHANNISBEER-KONFITÜRE MIT PORTWEIN



## SCHWARZE JOHANNISBEER-KONFITÜRE MIT PORTWEIN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 3-4 Gläser | 20 Min. | + Abkühlzeit

### Zutaten

- 1 kg schwarze Johannisbeeren
- 80 ml Portwein
- 1 kg SweetFamily Gelierzucker 1:1



14

### ZUBEREITUNG

216

Kcal

100g

Die Johannisbeeren waschen, mit einer Gabel von den Stielen abstreifen und abwiegen. Den Portwein mit den Johannisbeeren sowie dem Gelierzucker 1:1 vermischen und zugedeckt 3-4 Stunden ziehen lassen. Die Frucht-Zucker-Masse unter Rühren zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren, damit die Fruchtmasse nicht ansetzt.

Nach erfolgreicher Gelierprobe die Konfitüre sofort in die vorbereiteten Gläser füllen und gut verschließen.

### Tipp:

Um den Geschmack der Johannisbeere abzurunden, einfach kurz vor dem Abfüllen 2cl Johannisbeerlikör dazu geben.

**Obst:** Johannisbeer