REZEPT FÜR SCHWARZE JOHANNISBEERMARMELADE



SCHWARZE JOHANNISBEERMARMELADE

Schwierigkeitsgrad: normal

für 5 Gläser à ca. 250 ml | 25 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 1 kg schwarze Johannisbeeren
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1

4137

ZUBEREITUNG

198	1	46	0
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro 100 ml ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Johannisbeeren waschen, abtropfen lassen und mit einer Gabel von den Rispen streifen. Mit Gelierzucker in einem hohen Topf verrühren.

2. Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiterrühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt. Eine Gelierprobe machen.

3. Heiße Marmelade sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Gläser verschließen und abkühlen lassen.

Tipp:

Verfeinert die Marmelade nach Belieben mit 3-4 EL Cassislikör: Einfach zum Ende der Garzeit unterrühren und einmal mit aufkochen lassen.