REZEPT FÜR SCHWARZES JOHANNISBEERGELEE | SWEETFAMILY

SCHWARZES JOHANNISBEERGELEE

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 3-4 Gläser à 250 ml | 40 Min. | + Abtropf- und Abkühlzeit

ZUTATEN

- **1 kg** schwarze Johannisbeeren
- **1 kg** SweetFamily Gelierzucker 1:1

ZUBEREITUNG

413 Kcal	0 Gramm	104 Gramm	0 Gramm
pro 100 ml ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Johannisbeeren waschen und abtropfen lassen. Mit 100 ml Wasser zum Kochen bringen und 5-7 Minuten garen, bis die Beeren aufplatzen. Auf ein feines Sieb oder Safttuch geben und abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Beeren im Sieb oder Tuch gut auspressen.

2. 750 ml Saft abmessen, eventuell mit wenig Wasser auffüllen. Mit Gelierzucker in einem hohen Topf mischen und unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiterrühren, damit die Masse nicht ansetzt.

3. Gelierprobe machen und Gelee sofort randvoll in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Fest verschließenund auskühlen lassen.

Tipp:

Zur Verfeinerung am Ende der Kochzeit 2 EL Gin oder Cassislikör zufügen.