REZEPT FÜR JOHANNISBEER-GELEE MIT ZITRONENVERBENE

JOHANNISBEER-GELEE MIT ZITRONENVERBENE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 5 Gläser à ca. 200 ml | 30 Min. | + Abtropf- und Abkühlzeit

Zutaten

- 1 kg weiße oder rote Johannisbeeren
- 8-10 Blätter Zitronenverbene (ersatzweise Zitronenmelisse)
- 500 g SweetFamily Bio-Gelierzucker 2:1

2946

ZUBEREITUNG

432	0	107	0
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro Glas ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Johannisbeeren waschen und abtropfen lassen. Mit 300 ml Wasser aufkochen und ca. 2 Minuten garen, bis die Beeren aufplatzen. 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.

2. Zitronenverbene waschen, trocken tupfen und Blätter in Streifen schneiden. 750 ml Johannisbeersaft abmessen, bei Bedarf mit wenig Wasser auffüllen. Mit Bio-Gelierzucker 2:1 in einem hohen Topf unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen, dabei Verbenenstreifen nach 3 Minuten zufügen.

3. Eine Gelierprobe machen. Heißes Gelee sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen, dabei Verbene gleichmäßig verteilen. Gläser verschließen und abkühlen lassen.

Tipp:

Gläser beim Abkühlen vorsichtig wenden, damit sich die Kräuter im Gelee verteilen.