

REZEPT FÜR JOHANNISBEER-STACHELBEER-GELEE



JOHANNISBEER-STACHELBEER-GELEE

Schwierigkeitsgrad: normal

für ca. 4 Gläser à 250 ml | 40 Min. | +
Abtropf- und Abkühlzeit

Zutaten

- 500 g rote Johannisbeeren
- 400 g Stachelbeeren
- 200 ml trockener Weißwein
- 1 kg SweetFamily Gelierzucker 1:1



2696

ZUBEREITUNG

421

Kcal

pro 100 ml ca.

0

Gramm

Eiweiß

103

Gramm

Kohlenhydrate

0

Gramm

Fett

1. Beeren verlesen, waschen und abtropfen lassen. Mit Weißwein zum Kochen bringen und etwa 5 Minuten köcheln lassen, bis die Beeren aufplatzen. Auf ein feines Sieb oder Safttuch geben und abtropfen lassen. Beeren gut auspressen und 750 ml Saft abmessen, bei Bedarf mit wenig Wein oder Wasser ergänzen.

2. Saft und Gelierzucker in einem hohen Topf mischen und unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiterrühren, damit das Gelee nicht ansetzt.

3. Eine [Gelierprobe](#) machen und Gelee sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Fest verschließen und abkühlen lassen.