

REZEPT FÜR JOHANNISBEEREN-FRUCHTMIX-KONFITÜRE



JOHANNISBEEREN-FRUCHTMIX-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 7 Gläser à ca. 250 ml | 40 Min. | plus
Abkühlzeit

Zutaten

- ca. 700 g rote Johannisbeeren
- ca. 750 g Äpfel
- 200 ml Orangensaft
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 3:1



2749

ZUBEREITUNG

156

Kcal

pro 100 ml ca.

1

Gramm

Eiweiß

37

Gramm

Kohlenhydrate

0

Gramm

Fett

1. Johannisbeeren waschen, entstielen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und reiben. Mit Beeren mischen und 1,3 kg abwiegen.
2. Früchte mit Orangensaft und Gelierzucker in einem hohen Topf mischen. Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Dann 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren, damit die Fruchtzubereitung nicht ansetzt.
3. Eine [Gelierprobe](#) machen. Konfitüre in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen und gut verschließen. Abkühlen lassen.

Tipp:

Außerhalb der Johannisbeersaison kann man die Konfitüre auch mit aufgetauten TK-Früchten zubereiten, dann den Fruchtsaft, der beim Auftauen entsteht, mit verarbeiten.