REZEPT FÜR JOHANNISBEERGELEE MIT HEIDELBEEREN

JOHANNISBEERGELEE MIT HEIDELBEEREN

Schwierigkeitsgrad: normal

für 6 Gläser à ca. 250 ml | 40 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 800 g rote Johannisbeeren
- 200 g Heidelbeeren
- Saft von 1/2 Zitrone
- 1 kg SweetFamily Bio-Gelierzucker 1:1

4599

ZUBEREITUNG

300	1	72	0
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Je 100 ml ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Johannisbeeren waschen und abtropfen lassen. Mit 150 ml Wasser aufkochen und 3-5 Minuten garen, bis die Beeren aufplatzen, mit einem Kartoffelstampfer leicht zerdrücken. 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. 600 ml Saft abmessen.

2. Heidelbeeren waschen und abtropfen lassen. Johannisbeersaft, Zitronensaft und Gelierzucker in einem hohen Topf verrühren. Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Wenn es kocht, Heidelbeeren zufügen und alles 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiterrühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt. Eine Gelierprobe machen.

3. Gelee sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Verschließen und abkühlen lassen. Gläser während des Abkühlens vorsichtig drehen, damit sich die Beeren gleichmäßig im Gelee verteilen.