

REZEPT FÜR JOHANNISBEER-KIRSCH-GELEE MIT MANDELN



JOHANNISBEER-KIRSCH-GELEE MIT MANDELN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 4 Gläser à 250 ml | 45 Min. | +
Abkühlzeit

Zutaten

- 250 g Mandelstifte
- 250 ml Sauerkirschsafft
- 500 ml roter Johannisbeersaft
- 1 kg SweetFamily Gelierzucker 1:1
- 1 Vanilleschote



2374

ZUBEREITUNG

307

Kcal

pro 100 ml

2.67

Gramm

Eiweiß

57.3

Gramm

Kohlenhydrate

6.73

Gramm

Fett

1. Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten, dann auf einem Teller abkühlen lassen.
2. Beide Säfte mit Mandeln und Gelierzucker in einem hohen Topf mischen. Vanilleschote längs einritzen, Mark herauskratzen. Mit Schote in den Topf geben und alles unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Zubereitung 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren, damit sie nicht ansetzt.
3. Eine [Gelierprobe](#) machen. Vanilleschote herausnehmen und Gelee sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Gut verschließen und abkühlen lassen.

Tipp:

Zerschneidet die Vanilleschote und gebt jeweils ein Stückchen in jedes Glas. Sehr schön zum Verschenken!