

REZEPT FÜR SCHWARZE JOHANNISBEER-PORTWEIN-KONFITÜRE



SCHWARZE JOHANNISBEER- PORTWEIN-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 6 Gläser à 250 ml | 30 Min. | +
Zeit zum Ziehen und Abkühlen

Zutaten

- ca. 1 kg schwarze Johannisbeeren
- 80 ml Portwein
- 1 kg SweetFamily Gelierzucker 1:1



1709

ZUBEREITUNG

1. Johannisbeeren waschen, mit einer Gabel von den Rispen streifen und 1 kg abwiegen. Mit Portwein und Gelierzucker in einem hohen Topf mischen und zugedeckt 3-4 Stunden ziehen lassen.

2. Zubereitung unter Rühren zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren, damit die Fruchtmasse nicht ansetzt. Eine [Gelierprobe](#) machen und Konfitüre sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Gut verschließen und auskühlen lassen.

Tipp:

Um den Geschmack der Johannisbeere abzurunden, kurz vor dem Abfüllen 2 cl Johannisbeerlikör dazugeben.