

REZEPT FÜR SCHWARZE JOHANNISBEERMARMELADE



SCHWARZE JOHANNISBEERMARMELADE

Schwierigkeitsgrad: normal

für 5 Gläser à ca. 250 ml | 25 Min. | +
Abkühlzeit

Zutaten

- 1 kg schwarze Johannisbeeren
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1



4249

ZUBEREITUNG

198

Kcal

pro 100 ml ca.

1

Gramm

Eiweiß

46

Gramm

Kohlenhydrate

0

Gramm

Fett

1. Johannisbeeren waschen, abtropfen lassen und mit einer Gabel von den Rispen streifen. Mit Gelierzucker in einem hohen Topf verrühren.

2. Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabeiiterrühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt. Eine [Gelierprobe](#) machen.

3. Heiße Marmelade sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Gläser verschließen und abkühlen lassen.

Tipp:

Verfeinert die Marmelade nach Belieben mit 3-4 EL Cassislikör: Einfach zum Ende der Garzeit unterrühren und einmal mit aufkochen lassen.