

REZEPT FÜR SCHWARZE JOHANNISBEERMARMELADE



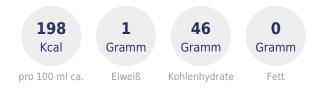
für 5 Gläser à ca. 250 ml | 25 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

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



ZUBEREITUNG



- 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, dabei weiterrühren, 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.