

## Johannisbeergelee

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Gläser

#### Für das Gelee

1 kg rote Johannisbeeren  
500 g Gelierzucker 2:1  
1 Teelöffel Vanilleextrakt  
1 Spritzer Zitronensaft

#### Besonderes Zubehör

4 sterile Einmachgläser (à 200 ml)

Johannisbeeren sind fruchtig und spritzig, das ist kein Geheimnis. Aus diesem Grund eignen sich die roten Beeren besonders gut für **köstliches Gelee**. Für ein selbstgemachtes **Johannisbeergelee** brauchst du nur ein paar frische, rote oder dunkle Johannisbeeren, Gelierzucker und ein paar Extrazutaten für eine feine Note. Die kleinen Trauben findest du sicher kiloweise in Muttis Garten. Über einen Besuch und ein **Gläschen Eingemachtes** freut sie sich sicher sehr. Das selbstgemachte Johannisbeergelee kannst du nicht nur auf einem Brötchen genießen, sondern auch in deinen Frühstücksquark rühren. Welches Gelee darf auf deinem Frühstückstisch keinesfalls fehlen?

- 1 -

Johannisbeeren waschen, von den Rispen zupfen und in einen Topf geben. Beeren mit 300 ml Wasser aufgießen und 5 Minuten lang köcheln lassen, bis sich ein flüssiger Sud entstanden ist.



- 2 -

Johannisbeersud durch ein feines Sieb passieren (Sieb mit einem Passiertuch auskleiden, um den restlichen Saft auszupressen) und dabei den Saft auffangen.



## Johannisbeergelee

- 3 -

Johannisbeersaft mit Wasser auf 1 Liter auffüllen. Mit Zucker, Vanilleextrakt und Zitronensaft in einem großen hohen Topf erneut zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten sprudelnd köcheln lassen und dabei stetig rühren.



- 4 -

Gelierprobe machen. Das noch heiÙe Gelee in sterile Einmachgläser füllen und vollständig auskühlen lassen.

