Rezept

Rosa Johannisbeergelee

Ein Rezept von Rosa Johannisbeergelee, am 05.05.2024

Zutaten

- **2 kg** Weiße Johannisbeeren
- **1 kg** Gelierzucker 1plus1
- **3** dunkle Süßkirschen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR CA. 1500 ML | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Die Johannisbeeren waschen und von den Rispen streifen. Die Kirschen waschen, die Stiele entfernen, die Kerne können drinbleiben. Johannisbeeren und Kirschen mit 200 ml Wasser in einen Topf geben und zugedeckt zum Kochen bringen. Dann den Deckel etwas zur Seite ziehen, damit die Beeren nicht überkochen. Die Früchte in ca. 15 Minuten weich kochen. Anschließend ein Sieb mit einem feuchten Passier- oder Geschirrtuch auslegen und über einen großen Topf oder eine passende Schüssel stellen. Die Beeren hineingießen und gut abtropfen lassen - am besten einige Stunden lang oder über Nacht.

2. 1100 ml Johannisbeersaft abmessen und mit dem Gelierzucker zum Kochen bringen. Nach Packungsanweisung etwa 4 Minuten kochen und eine Gelierprobe machen. Die heiße Masse zügig in saubere Gläser abfüllen und die Gläser sofort verschließen.