Rezept

Stachelbeergelee mit Vanille

Ein Rezept von Stachelbeergelee mit Vanille, am 29.04.2024

Zutaten

- 2,5 kg Stachelbeeren
- **1** Bio-Zitrone
- **500 g** Gelierzucker 3plus1
- **3** Kirschen
- **1** Vanilleschote

Rezeptinfos

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

Zubereitung

1. Die Stachelbeeren und die Kirschen verlesen, waschen und mit 300 ml Wasser in einen Topf geben. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen. Die Schale hauchdünn abschälen und den Saft auspressen. Den Saft zu den Beeren geben. Zugedeckt zum Kochen bringen, anschließend den Deckel abnehmen und das Ganze bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten kochen, bis alle Beeren geplatzt sind.

2. Ein großes Nudelsieb mit einem feuchten Passier- oder Geschirrtuch auslegen und auf einen großen Topf oder eine Schüssel stellen. Die Beeren hineingießen und den Saft ablaufen lassen. Die Saftausbeute ist noch größer, wenn Sie die Ecken des Tuches miteinander verknoten und das Tuch über einer Schüssel aufhängen. Am besten so lange abtropfen lassen, bis der Saft abgekühlt ist, denn das muss er sowieso.

3. Die Vanilleschote mit einem spitzen Messer längs halbieren, das Mark mit einem Messerrücken herauskratzen und die Schote in große Stücke schneiden. 1300 ml Stachelbeersaft abmessen und mit dem Gelierzucker, der Vanilleschote und dem Vanillemark in einem großen Topf mischen. Die Zitronenschalen dazugeben. Aufkochen und nach Packungsanweisung ca. 4 Minuten sprudelnd kochen, bis die Gelierprobe gelingt. Das Gelee sofort in heiß ausgespülte Gläser füllen.