

Rezept

Dreifarbige Johannisbeerkonfitüre

Ein Rezept von Dreifarbiges Johannisbeerkonfitüre, am 28.06.2026

Zutaten

je 1,1 kg rote, weiße und schwarze
Johannisbeeren

3 kg Gelierzucker 1:1

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4-5 GLÄSER À 210 ML INHALT | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Die Johannisbeeren separat waschen und abtropfen lassen. Die Beeren von den Rispen streifen. Von jeder Sorte 1 kg Johannisbeeren mit je 1 kg Gelierzucker in verschiedene Töpfe geben. Vermischen und zugedeckt über Nacht Saft ziehen lassen.

2. Die schwarzen Johannisbeeren aufkochen, sprudelnd 4-5 Min. kochen. Die fertige Konfitüre zu einem Drittel in die vorbereiteten Gläser füllen und fest werden lassen.

3. Die weißen Johannisbeeren in 4-5 Min. zur Konfitüre kochen, vorsichtig auf die schwarze Johannisbeerschicht verteilen, sodass die Gläser jetzt zu zwei Drittel gefüllt sind, fest werden lassen.

4. Zum Schluss die roten Johannisbeeren in 4-5 Min. zur Konfitüre kochen, auf die weiße Schicht füllen. Die Gläser sofort verschließen und abkühlen lassen.