

Rezept

Roh gerührte Johannisbeerkonfitüre

Ein Rezept von Roh gerührte Johannisbeerkonfitüre, am 09.06.2026

Zutaten

500 g Schwarze Johannisbeeren

1 TL abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone

500 g Gelierzucker 1 : 1

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 3 Gläser à 300 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 720 kcal

Zubereitung

1. Die Johannisbeeren waschen, gut abtropfen lassen und von den Rispen streifen. Die Beeren mit Zitronenschale und Gelierzucker entweder mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine ca. 15 Min. rühren, bis die Konfitüre dicklich wird.

2. Kleine Gläser mit Twist-off-Deckeln sehr heiß ausspülen und abtropfen lassen. Die Konfitüre einfüllen und die Gläser verschließen. Die Konfitüre entweder im Kühlschrank aufbewahren oder die Gläser einfrieren und nach Bedarf auftauen.