

Rezept

Rotes Johannisbeergelee mit Cassislikör

Ein Rezept von Rotes Johannisbeergelee mit Cassislikör, am 10.06.2026

Zutaten

1,2 kg Rote Johannisbeeren	ca. 200 ml Roter Johannisbeernektar (ersatzweise Wasser)
500 g Gelierzucker 2:1	2 EL Cassislikör (nach Belieben)

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

Zubereitung

1. Die Johannisbeeren gründlich waschen, mit den Rispen und 300 ml Wasser in einen Topf geben, zum Kochen bringen und die Beeren zugedeckt 4-6 Min. kochen lassen.

2. Ein Sieb mit einem Tuch auslegen und über einen Topf hängen. Die gekochten Beeren hineingießen und den Saft abtropfen lassen. Das Tuch zusammendrehen und auspressen, bis kein Saft mehr austritt. Mit Johannisbeernektar oder Wasser auf 1 l auffüllen. Gelierzucker dazugeben.

3. Die Fruchtmasse aufkochen und unter Rühren 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Nach der Gelierprobe nach Belieben den Likör unterrühren. Gelee in heiß ausgespülte Gläser füllen und verschließen. Kühl aufbewahren.