

Rezept

Schwarze Johannisbeeren - kalt gerührt

Ein Rezept von Schwarze Johannisbeeren - kalt gerührt, am 28.06.2026

Zutaten

- | | |
|-----------------------------------------|-----------------------------|
| 500 g Schwarze Johannisbeeren | 1 Stängel Minze |
| Saft von 1 Zitrone (40 ml) | 500 g brauner Zucker |
| 2 cl Cassislikör (nach Belieben) | |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR CA. 1400 ML | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Die Johannisbeeren waschen, Stielreste abzupfen. Die Minze waschen und trocken schütteln, die Blättchen fein schneiden. Beeren, Minze, Zitronensaft, braunen Zucker und Cassislikör mit den Knethaken einer Küchenmaschine 20 Minuten lang rühren.

2. Die Früchte in Gläser füllen und im Kühlschrank lagern. Vor dem Servieren jeweils durchrühren, damit sich Sirup und Fruchtmarm wieder gut mischen.