

Rezept

# Schwarze Johannisbeeren - kalt gerührt

Ein Rezept von Schwarze Johannisbeeren - kalt gerührt, am 23.04.2024

## Zutaten

- |   |                             |
|---|-----------------------------|
| <b>500 g</b> Schwarze Johannisbeeren    | <b>1</b> Stängel Minze      |
| Saft von 1 Zitrone (40 ml)              | <b>500 g</b> brauner Zucker |
| <b>2 cl</b> 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 abzapfen. 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.