

# Johannisbeer-Gelee

Ein absoluter Klassiker zum Frühstück: mit diesem Rezept für Johannisbeergelee gelingt das Selberkochen garantiert.

etwa 5 Gläser (je 200 ml)



etwas Übung erforderlich

\_\_\_\_\_ bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

750 ml Johannisbeersaft (von etwa 1,2 kg roten Johannisbeeren)  
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker für Beerenkonfitüre

Wie koche ich eine leckeres Johannisbeergelee selber?:

## 1 Beeren entsaften:

Johannisbeeren waschen, abtropfen lassen, mit Hilfe eines Schnellkochtopfes oder Dampfentsafters Saft gewinnen. (Hinweis: Bitte Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten.) und 750 ml abmessen.

## 2 Johannisbeergelee kochen:

Johannisbeersaft mit Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Gelierprobe durchführen: 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen oder bei süßen Früchten 1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure unterrühren.



**3 Gelee in Gläser füllen:**

Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

