Johannisbeer Gelee

Zutaten:

- 1.500 g Rote Johannisbeeren
- 1.000 g Gelierzucker 1+1
- 3 EL Cassis oder Sherry Brandy

Zubereitung:

Johannisbeeren waschen und abtropfen lassen. Von den Rispen befreien. Anschließend entsaften. Kaltentsafter sind eher ungeeignet. Ein Dampfentsafter oder das Entsaften im Kochtopf sind besser geeignet.

Dann den Saft (ca. 1.000 ml) abkühlen lassen. 1.000 ml kalten Johannisbeersaft abmessen und mit dem Gelier Zucker in einem großen Kochtopf gut vermischen.

Alles zusammen unter ständigem Rühren (evtl. in der Cooking Chef oder ähnlichen Geräten) bei starker Hitze bis zum Sprudeln aufkochen und nach der Zeitangabe des Gelierzucker Herstellers weiter kochen lassen. Rühren nicht vergessen.

Das Flüssigkeitsgemisch randvoll in die heiß ausgespülten Gläser füllen und sofort mit Schraubdeckeln fest verschließen. Sofort für 5 Min. auf den Kopf stellen.

Schwierigkeitsgrad: leicht
Zubereitungszeit: 75 - 90 Min.