

Cassis-Pernod-Gelee

Zutaten:

650 ml schwarzer Johannisbeersaft (ungesüßt) ,
Handelsware oder Saft von etwa 1050 g
Früchten
200 g gemischtes Beerenobst (vorbereitet
gewogen)
100 ml Anislikör , z.B. Pernod
100 ml schwarzer Johannisbeerlikör (Cassis)
400 g Zucker
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Extra



etwa 7 Gläser je 200 ml



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Anstatt des frischen Beerenobstes können Sie auch tiefgekühltes Beerenobst verwenden.

1. Vorbereiten: Johannisbeersaft abmessen **oder** Johannisbeeren waschen, mit Hilfe eines Schnellkochtopfes oder Dampfensafters Saft gewinnen (**Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten.) und 650 ml abmessen. Beerenobst verlesen bzw. waschen und 200 g abwiegen.

2. Zubereiten: Johannisbeersaft, Beerenobst und Liköre in einen Kochtopf geben. Zucker mit Gelfix Extra mischen, dann mit dem Kochgut verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mind. 3 Min. sprudelnd kochen. Kochgut evtl. abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off®) verschließen, umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

Pro Portion / Stück: E: < 1 g, F: < 1 g, Kh: 11 g, kJ: 230, kcal: 55

1 Portion = 25 g