

# 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 mache ich eine leckeres Johannisbeergelee selber?:

## ① Beeren entsaften:

Johannisbeeren waschen, abtropfen lassen, [mit Hilfe eines Dampfentsafters, Sieb oder Schnellkochtopfes Saft gewinnen](#) (Hinweis: Bitte Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten).  
750 ml Fruchtsaft abmessen.  
Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

## 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:**

Johannisbeergelee 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.

