

# Johannisbeermarmelade

Eine leckere Johannisbeermarmelade ohne Kerne aus passierten Johannisbeeren.

etwa 7 Gläser (je 200 ml)

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

1200 g passierte rote Johannisbeeren  
(von etwa 2200 g Johannisbeeren)  
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker für  
Beerenkonfitüre

Wie koche ich eine Johannisbeermarmelade ohne Kerne?:

## ① Früchte vorbereiten:

Johannisbeeren waschen, von den Rispen streifen und pürieren.  
Johannisbeeren durch ein Sieb passieren und 1200 g abwiegen.  
Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

## ② Marmelade kochen:

Johannisbeerenpüree mit Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren.  
Alles **unter Rühren** 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 und erneut eine Probe machen.  
Bei süßen Früchten hilft es 1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure unterzurühren.



**3 Marmelade in Gläser füllen:**

Johannisbeermarmelade bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in Gläser füllen. Mit Deckeln verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Konfitüre mit Vanille verfeinern: das Mark einer Dr. Oetker Bourbon Vanilleschote auskratzen und mit der Schote vor der Kochzeit zu den Früchten geben. Die Schote, vor dem Abfüllen in die Gläser, herausnehmen.

