

# Samtige Stachelbeer-Johannisbeer-Konfitüre

Marmelade ohne Kerne mit passierten Stachelbeeren und Johannisbeer-Saft.

etwa 4 Gläser (je 200 ml)



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

1000 g Stachelbeeren (vorbereitet gewogen)  
500 ml roter oder schwarzer Johannisbeersaft (ungesüßt) von etwa 800 g Früchten  
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker für Beerenkonfitüre

Wie koche ich eine Stachelbeer-Marmelade ohne Kerne und Schale?:

## 1 Früchte vorbereiten:

Stachelbeeren waschen und putzen und mit Johannisbeersaft kurz kochen, bis die Stachelbeeren aufplatzen. Fruchtmasse durch ein Sieb passieren. 1000 g abwiegen. Evtl. mit Saft auffüllen.

Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

## 2 Marmelade kochen:

Stachelbeeren 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 und erkalten lassen. 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:**

Marmelade 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

- Anstelle von frischem Saft können Sie auch Handelsware (Johannisbeernektar) verwenden.

