

Stachelbeer-Johannisbeer-Gelee

Einfach ein leckeres Gelee in einer tollen Farbe aus selbst entsafteten Stachelbeeren und Johannisbeeren.

etwa 5 Gläser (je 200 ml)



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

850 g Stachelbeeren
600 g rote Johannisbeeren
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker für
Beerenkonfitüre

Wie koche ich ein leckeres einfaches Stachelbeer-Johannisbeer-Gelee?:

① Beeren entsaften:

Stachelbeeren und Johannisbeeren waschen. Aus beiden Früchten mit Hilfe eines Schnellkochtopfes oder Dampfentsafters getrennt [Saft gewinnen](#) (**Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten.) und 500 ml Stachelbeer- bzw. 250 ml Johannisbeersaft abmessen. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

② Gelee kochen:

Fruchtsaft 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 oder bei süßen Früchten 1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure unterrühren.



3 Gelee in Gläser füllen:

Stachelbeer-Johannisbeer-Gelee 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

- Nach Wunsch nach dem Kochen 2 EL Rum unterrühren.
- Die selbstgewonnenen Säfte können in bedarfsgerechten Portionen eingefroren werden. Für die Verwendung im Gelee müssen sie vollständig aufgetaut sein.
- Mehr Informationen zur [Saftgewinnung](#).

