


Johannisbeer-Himbeergelee mit Rotwein

etwa 6 Gläser je 200 ml



etwas Übung erforderlich

 bis 40 Min.**Zutaten:**

650 ml Johannisbeersaft (von etwa 1100 g Johannisbeeren)

250 g Himbeeren (vorbereitet gewogen)

Dr. Oetker Gelierzucker für Beerenkonfitüre & Gelee

100 ml trockener Rotwein

1 Vorbereiten:

Johannisbeeren waschen, mit Hilfe eines Schnellkochtopfes oder Dampfentsafters Saft gewinnen (**Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten.) und 650 ml abmessen. Himbeeren verlesen und 250 g abwiegen.

2 Zubereiten:

Saft und Himbeeren mit Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Rotwein unterrühren. Fruchtmasse 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.

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstelle von frischen Himbeeren können Sie tiefgekühlte Früchte verwenden. Diese jedoch vor der Verarbeitung auftauen lassen.
- **Gelierprobe:** Vor dem Abfüllen 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.

1 Portion = 25 g