





# Johannisbeer-Rhabarbergelee mit Sekt

etwa 6 Gläser je 200 ml    etwas Übung erforderlich  bis 40 Min.

**Zutaten:**

400 ml Johannisbeersaft (von etwa 700 g roten Johannisbeeren)  
350 ml Rhabarbersaft (ungesüßt) (von etwa 700 g Rhabarber)  
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Classic  
1000 g Zucker  
100 ml roter Sekt

## 1 Vorbereiten:

Johannisbeeren waschen, mit Hilfe eines Schnellkochtopfes oder Dampfentsafters Saft gewinnen (**Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten.) und 400 ml abmessen. Rhabarber waschen, putzen und in Stücke schneiden und ebenfalls entsaften. 350 ml abmessen.

## 2 Zubereiten:

Säfte in einen Kochtopf geben. **Erst** 1 Btl. Gelfix Classic mit 2 EL des Zuckers mischen, mit der Fruchtmasse verrühren und **unter Rühren** zum Kochen bringen. Sobald die Fruchtmasse **sprudelnd kocht**, **restlichen Zucker** zufügen. Unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Sekt unterrühren. Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

### Tipp aus der Versuchsküche

- **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