

Johannisbeer - Gelee - Roh Gerührtes

Kategorien: Konserve, Gelee, Marmelade, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

1/2	Ltr.	Schwarzer Johannisbeersaft
500	Gramm	Zucker

Anleitung:

Den Saft erhitzen und mit dem Zucker sehr langsam verruehren, bis die Mischung erkaltet und geliert. Natuerlich koennen Sie sich auch mit dem Mixer oder der Kuechenmaschine behelfen, aber bitte auf der niedrigsten Stufe!

Das fertige Gelee in Glaeser fuellen, abdecken und erst am naechsten Tag verschliessen.