

Johannisbeer-Rhabarbergelee mit Prosecco

etwa 6 Gläser à 2 dl



etwas Übung erforderlich

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Zutaten:

- 700 g rote Johannisbeeren
- 700 g Rhabarber , in Würfeli
- 1 Beutel Dr. Oetker Gelfix Extra 2:1
- 500 g Zucker
- 1 dl Prosecco

Zubereiten:

Aus den Johannisbeeren, mit Hilfe eines Dampfkochtopfs oder Entsafters den Saft gewinnen und 4 dl abmessen. Die Rhabarber ebenfalls entsaften und 3,5 dl Saft abmessen. Säfte zusammen in eine Pfanne geben. Gelfix mit 2 Essl. Zucker mischen, unter den Saft rühren und aufkochen. Den restlichen Zucker in die kochende Masse geben und unter Rühren mindestens 3 Minuten sprudeln lassen. Prosecco darunter rühren und sofort randvoll in die vorbereiteten Gläser füllen. Mit den Schraubdeckeln verschliessen, umdrehen und ca. 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.