


Johannisbeergelee mit Zitronenthymian

etwa 5 Gläser à 2 dl

 gelingt leicht

 bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Zutaten:**

900 ml Johannisbeersaft (von etwa 1
1/2 kg roten Johannisbeeren,
vorbereitet gewogen)
4 Zweige Zitronenthymian
500 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Gelfix Extra 2:1

Zubereiten:

Die Johannisbeeren abspülen, abtropfen lassen und verlesen. Die Johannisbeeren im Schnellkochtopf oder Dampfsafter entsaften (Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten). 900 ml Saft abmessen.

Zitronenthymian abspülen und trocken tupfen. Die Blättchen von den Stängeln zupfen.

Fruchtsaft, Zucker und Gelfix Extra in einer grossen Pfanne gut verrühren. Die Zutaten unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen.

Das Kochgut evtl. abschäumen. Thymianblättchen unter das Gelee rühren und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Die Gläser mit Schraubdeckeln verschliessen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

Die Gläser während des Erkaltes gelegentlich umdrehen, damit sich die Thymianblättchen gleichmässig verteilen.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Rühren Sie bei Punkt 3 noch 1 Päckchen Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker mit dem Gelierzucker unter den Fruchtsaft. Oder ersetzen Sie 400 ml Johannisbeersaft durch 400 ml trockenen Weisswein. Das Gelee schmeckt wunderbar auf dunklem Brot oder Pumpernickel oder zu kurz gebratenem Fleisch oder frittierten Geflügelstücken.
- HALTBARKEIT: kühl und dunkel gestellt 3-4 Monate

