


Johannisbeer-Konfitüre

etwa 7 Gläser à 2 dl

   gelingt leicht

 bis zu 40 Min.



Zutaten:

Zutaten:

1200 g rote Johannisbeeren passiert
(von etwa 2200 g Johannisbeeren)
1 Beutel Dr. Oetker Gelfix 4:1
250 g Zucker

1 Früchte vorbereiten:

Johannisbeeren waschen, von den Rispen streifen und pürieren.
Johannisbeeren durch ein Sieb passieren und 1200 g abwiegen.
Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heissem Wasser ausspülen.

2 Konfitüre kochen:

Johannisbeerenpüree mit Zucker und Gelfix in einem grossen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**.
Gelierprobe durchführen: 1-2 TL der heissen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen und erneut eine Probe machen. Bei süssen Früchten hilft es 1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure unterzurühren.

3 Konfitüre in Gläser füllen:

Johannisbeerkonfitüre bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in Gläser füllen. Mit Deckeln verschliessen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Konfitüre mit Vanille verfeinern: das Mark einer Dr. Oetker Bourbon Vanilleschote auskratzen und mit der Schote vor der Kochzeit zu den Früchten geben. Die Schote, vor dem Abfüllen in die Gläser, herausnehmen.



Dr. Oetker AG/SA



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53