Johannisbeergelee mit Aprikosen

Sonstige Gerichte » Marmeladen » Gelees

Zutaten (4 Gläser à 250ml)

» 1kg rote Johannisbeeren
» 400g Aprikose(n)
» 4cl Creme de Cassis
» 375g Gelierzucker (3:1)

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Johannisbeeren abspülen, abtropfen lassen, von den Rispen streifen. Aprikosen mit kochendem Wasser überbrühen, häuten, entsteinen und würfeln. ⅛l Wasser in den Schnellkochtopf füllen, Siebeinsatz mit Johannisbeeren auf das Dreibein darüber stellen und auf Garstufe 2 ca. 15min entsaften.

2. 500ml Johannisbeersaft, Likör und Aprikosen mit Gelierzucker verrühren und aufkochen lassen. Alles 3min sprudelnd kochen. Gelee sofort in saubere Gläser füllen und verschließen.

Nährwerte: 562kcal/E4g/F0g/KH127g pro Glas

angelegt am: 22.06.2006 Rezept-Nr: 2094

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke