

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. 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