



ENTSAFTEN – JOHANNISBEER-GELEE

ZUTATEN

- 1 kg** Johannisbeeren
- 800 g** Wasser
- 30 g** Zucker
- Etwas** Zucker

ZUBEREITUNG

ENTSAFTEN

1. Esslöffel überkreuzt in den Varoma legen (für bessere Dampfzirkulation)
2. Gewaschene Johannisbeeren mit Stiel hineingeben und Varoma verschliessen
3. 800 g Wasser in den Mixtopf füllen, Garkorbchen einsetzen und ein passendes Schälchen hineinstellen
4. Varoma aufsetzen und 45 Min. / Varoma / Stufe 2 dämpfen
5. Ca. alle 15 Minuten Vorgang kurz unterbrechen und mit Hilfe des Spatels Garkorbchen und volles Schälchen entfernen. Saft durch ein sauberes Tuch passieren
6. Bei mir gab es aus 1 kg Beeren 750 g Saft zum weiterverarbeiten

GELEE

1. Den erkalteten Saft mit gleicher Menge Zucker und 30 g Zitronensaft ca. 12 bis 15 Min. / Varoma / Stufe 3 einkochen. Gelierprobe machen und in abgekochte Schraubgläser füllen