

# Rezept Johannisbeermarmelade-rot

## Rezept Johannisbeermarmelade

### Zutaten:

1,1 – 1,2 kg rote Johannisbeeren

400 – 500 g Gelierzucker 2:1

1/2 Zitrone

### Zubereitung:

Die Gläser und Deckel heiß abspülen, klar nachspülen und umgedreht auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Die unschönen Früchte entfernen, in einer mit kalt Wasser gefüllten Schüssel waschen und in einem Küchensieb abtropfen lassen.

Eine Zitrone mit einer Zitruspresse auspressen.

Alle Früchte mit Zucker, Zitronensaft in den Kochtopf geben und diese Masse mit dem

Stampfer ein wenig bearbeiten, sodaß Fruchtteile gut erkennbar sind.

Diese Masse ca. 30 Minuten ziehen lassen, danach auf den Herd stellen, zügig aufkochen lassen und den dabei aufsteigenden Schaum mehrmals mit einer Schöpfkelle abschöpfen.

Sobald diese Marmelade beginnt anzudicken (nach ca. 3 – 4 Minuten), testen ob diese Marmelade den Geliertest besteht.

Sollte dies der Fall ist, den Topf vom Feuer nehmen und die Marmelade noch heiß in die vorbereiteten Gläser randvoll abfüllen.

Die Gläser verschließen und für ca. 30 Minuten auf einem Küchentuch auf den Kopf stellen.

Nach dem Abkühlen die Gläser verstauen.

*Zurück zu Brote und Aufstrich*

*Zurück zu den Marmeladenrezepten*