

Rezept Johannisbeermarmelade-schwarz

Rezept Johannisbeermarmelade-schwarz

Zutaten:

1,1 – 1,2 kg schwarze 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 Johannisbeeren vorsichtig von ihren Rispen entfernen (z.B. mit einer Gabel).

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

Die 1/2 Zitrone mit einer Zitruspresse auspressen.

Die Früchte mit dem Zucker, dem 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