

Johannisbeer-Duett

etwa 3 - 4 Gläser (je 350 ml)



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Ribisel-Duett:

750 g rote Ribiseln
750 g schwarze Johannisbeeren
1 Pkg. Dr. Oetker Extra
Gelierzucker 2:1 (500 g)

1 Ribisel-Duett:

Ribiseln und Johannisbeeren in Wasser kurz aufkochen und durch ein Sieb passieren. Die Fruchtmasse mit Gelierzucker verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen.

Einkochzeit: etwa 3 Minuten

Die heiße Konfitüre randvoll in Gläser füllen und verschließen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für eine Gelierprobe 1-2 KL der heißen Fruchtmasse auf einen gekühlten Teller geben. Wird die Gelierprobe dicklich bzw. fest, so geliert auch Ihre Konfitüre in den Gläsern.
- Pro kg nicht gelierte Konfitüre 1 Beutel Dr. Oetker Gelierfix 3 : 1 mit 1 EL Zucker verrühren. Die Konfitüre nochmals 3 Min. kochen.
- Für Johannisbeerlikör die Fruchtmasse mit 500 g braunem Kandiszucker und 700 ml Wodka verrühren und in einem verschlossenen Gefäß mind. 1 Woche ziehen lassen; dabei gelegentlich schütteln. Die Masse durch ein Sieb passieren und den Likör in Flaschen füllen.