

JOHANNISBEER-GELEE

Wusstet ihr bereits, dass man mit dem Thermomix entsaften kann? Jetzt, wo die Johannisbeeren Saison haben, ist das gut zu wissen :-)

Zutaten:

700 g Wasser

650 g Johannisbeeren, gewaschen

Zubereitung:

1. Das Wasser in den Mixtopf füllen und das kleine Garkorbchen einsetzen.
2. Nun ein Schüsselchen (Glas oder Plastik) in das Garkorbchen setzen.
3. Den Mixtopf verschliessen.
4. Johannisbeeren in den grossen Varoma geben & den Deckel aufsetzen.
5. Nun **25 -30 Min/Varoma/Stufe 2** einstellen.
6. Nach ca. 15 Minuten den Varoma kurz abnehmen und vorsichtig mit dem Spatel den Gareinsatz mit dem vollen Saftschüsselchen herausnehmen und in eine grössere Schüssel umleeren.
7. Das Garkorbchen mit der leeren Schüssel wieder einsetzen. Mixtopf verschliessen, Varoma aufsetzen und weiter entsaften.
8. Zum Schluss evtl. die Beeren noch etwas mit einem Löffel ausdrücken.
9. Ich habe den Saft nochmals durch ein Sieb geleert.

Tipp:

Für 1 Kg Beeren nehmt ihr 900 Gramm Wasser zum verdampfen und stellt 40 Minuten ein.

JOHANNISBEER-GELEE

Zutaten:

Den aufgefangenen Saft (bei mir waren es 350 g)

Gleiche Menge Zucker (350 g)

1 TL Zitronensaft

Zubereitung:

1. Alle Zutaten in den Mixtopf geben und **10 Minuten / 100° / Stufe 2** einkochen.
2. In saubere Schraubgläser füllen.