Johannisbeergelee aus dem Thermomix

Zutaten für 8 Gläser

- 1,5 kg Johannisbeeren
- 300 ml Wasser
- 1 kg Gelierzucker 2:1

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 30 Minuten

Johannisbeeren entsaften im Thermomix

Pflück deine Johannisbeeren und wasch sie gut in einer Schüssel Wasser ab. Dann gibst du sie in den Varomaeinsatz. Stiele kannst du ruhig dran lassen - das ist ja grade das Bequeme an dieser Variante.

Gib dann das Wasser in den Mixtopf, verschließe ihn und setze den Varoma MIT Deckel auf. Nun entsaftet dein TM 60 Minuten lang auf Stufe 3 und bei 100°C deine Johannisbeeren. (Achtung: Solltest du während dieser Zeit in die Verlegenheit kommen den Varoma zu öffnen, solltest du sehr vorsichtig sein um dich nicht zu verbrühen).

Wenn dein Thermomix fertig ist, zerdrückst du die restlichen Beeren vorsichtig und gießt den Saft dann durch ein Sieb in eine große Kanne. Der Saft muss nun gut auskühlen - das kann auch problemlos über Nacht geschehen.

Johannisbeergelee kochen

Gib den Johannisbeersaft in den Mixtopf und füge den Gelierzucker zu. Dann mischt du beides vorsichtig auf Stufe 4 für 10 Sekunden.

Anschließend kochst du dein Gelee 15 Minuten lang bei 100°C auf Stufe 3 ohne Messbecher

ein. Im letzten Schritt rührst du den Schaum 5 Sekunden lang auf Stufe 5 unter.

Fülle dein Johannisbeergelee dann in saubere Gläser ein, verschließe sie und stelle sie für 2 Minuten auf den Kopf.

Wenn deine Geleegläser ausgekühlt sind, kannst du sie noch mit einem schönen Etikett verzieren. Besonders praktisch und hübsch sind dafür beispielsweise diese Aufkleber* oder der Thermomix Etiketten-Generator.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.