Schwarze Johannisbeermarmelade

Die schwarze Johannisbeermarmelade ist vollgepackt mit fruchtig, natürlichen Aromen. Eine ideale Marmelade als Brotaufstrich oder zum Verfeinern von Kuchen und Desserts.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

1 kg	Johannisbeeren
2 Packungen	Vanillezucker
1 EL	Zitronensaft
500 g	Gelierzucker (2:1)

Zubereitung

1. Für die **schwarze Johannisbeermarmelade** die Johannisbeeren-Rispen gründlich waschen. Die Beeren vorsichtig mit den Fingern oder einer Gabel von den Rispen zupfen. Dabei darauf achten, dass keine Stielreste an den Beeren bleiben. Da die Beeren stark färben, beim Verarbeiten am besten Einweghandschuhe tragen.

2. Die Johannisbeeren zusammen mit dem Gelierzucker, Vanillezucker und Zitronensaft in einen großen Topf geben. Gut vermischen und unter Rühren aufkochen. Die Mischung für mindestens 8 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei regelmäßig umrühren, damit nichts anbrennt. Anschließend die heiße Fruchtmasse durch ein grobes Sieb streichen – so werden die meisten Kerne entfernt und die Marmelade bekommt eine feinere Konsistenz. Die noch heiße Marmelade in sterile Schraubgläser füllen und sofort fest verschließen.

Tipp

Vor dem Einfüllen in die Schraubgläser, 3-4 Esslöffel Rum unter die Johannisbeermarmelade rühren.