

**Schwarze oder rote Johannisbeeren-Konfitüre**

**Zutaten:**

- 500g Johannisbeeren
- 600g Zucker
- 100ml Wasser mischen
- 3g Apfelpektin-Pulver

**Zubereitung:**

- Einen flachen Teller in den Kühlschrank stellen.
- Pektin-Pulver sehr gründlich mit dem Zucker verrühren, anschließend mit dem Wasser und dem Obst in einer Schüssel vermischen. 4 Stunden ziehen lassen, nach zwei Stunden die Masse noch einmal gründlich durchrühren.
- In einen großen Topf umfüllen und rührend bei großer Hitze aufkochen. Von dem Moment, an dem die Masse zu kochen beginnt, drei Minuten lang sprudelnd kochen, dann die erste Gelierprobe. Dazu einen Esslöffel Flüssigkeit auf den kalten Teller geben und langsam schwenken. Wenn die Flüssigkeit dabei nach etwa 15 Sekunden langsam stehen bleibt, ist alles richtig. Konfitüre sofort in saubere Schraubgläser füllen und gelieren lassen.

**Generelle Tipps:**

- Funktioniert so im Prinzip auch für Himbeeren, Brombeeren und Stachelbeeren, allerdings hier eher 4 Minuten Kochzeit bis zum Gelieren rechnen.
- Bei Obstsorten wie Erdbeeren, Aprikosen oder Blaubeeren, die weniger eigenes Pektin enthalten, bleibt das Verhältnis zum Obst/Zucker gleich, aber die Pektin-Menge auf 5g erhöhen und kein Wasser zufügen, aber 30ml Zitronensaft.
- Allerdings hier 4-5 Minuten Kochzeit bis zum Gelieren rechnen.

**Guten Appetit!**

Rezept: Helmut Gote