

# Johannisbeer Gelee

## Zutaten

- 2 kg rote Johannisbeeren
- 300 ml Wasser
- 500 g Zucker
- 2 Pckg Gelfix 2:1



## Und so geht's

- Zuerst die Johannisbeeren mit etwas Wasser pürieren.
- Anschließend das Fruchtmus durch ein feines Sieb streichen und den aufgefangenen Saft auffangen.
- Zucker und Gelfix in einer Schüssel gründlich vermischen.
- Den Johannisbeersaft in einen Topf geben, die Zucker-Gelfix-Mischung einrühren und unter Rühren einmal aufkochen.
- Den Saft dann drei Minuten sprudelnd kochen lassen.
- Danach sofort in vorbereitete und sterilisierte Gläser füllen, verschließen und auskühlen lassen.

# Johannisbeer Sirup herstellen



## Zutaten

- 1.5 kg Johannisbeeren (mit Stielen)
- 330 ml Wasser (ca. 1/3 der Musmenge)
- 500 g Zucker

## Und so geht's

- Johannisbeeren mit Stielen durch den Slowjuicer oder die Flotte Lotte geben.
- Das entstandene Mus mit ca. einem Drittel Wasser (bezogen auf die Mus-Menge) verdünnen.
- Zucker zugeben – dabei maximal zwei Drittel der ursprünglichen Mus-Menge verwenden, um ein Gelieren zu verhindern.
- Alles 10 Minuten sprudelnd aufkochen.
- Heiß in saubere Twist-off-Flaschen füllen und sofort verschließen.

# Johannisbeer Muffins

## Zutaten

Für den Teig:

- 120 g Weiß- oder Vollkornmehl (Vollkorn macht es etwas nussig)
- 3 gestrichene EL Speisestärke
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 g gemahlene Mandeln
- 1 TL geriebene Orangenschale
- 2 Eier
- 90 g Zucker
- 125 g weiche Butter
- 125 g Joghurt
- 200 g Johannisbeeren

Optional für Streusel:

- 70 g Weißmehl
- 45 g Zucker
- 65 g weiche Butter
- 1 TL Zimt (optional)



## Und so geht's

- Mehl, Speisestärke, Backpulver, Salz, Mandeln und Orangenschale in einer Schüssel gut mischen.
- In einer zweiten Schüssel Eier, Zucker, Butter und Joghurt cremig verrühren.
- Die trockenen Zutaten zur Eier-Butter-Mischung geben und nur so lange rühren, bis alle Zutaten feucht sind.
- Johannisbeeren vorsichtig unterheben.
- Den Teig in Muffinförmchen füllen.
- Für Streusel (optional) Mehl, Zucker, Butter und Zimt mit den Händen verkneten, bis krümelige Streusel entstehen, und auf dem Teig verteilen.
- Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze 20–25 Minuten backen.

## Schwarze Johannisbeeren on ice



### Zutaten

- 100 g gefrorene schwarze Johannisbeeren
- 50 ml Milch nach Wahl (z. B. Kuhmilch, Hafer-, Mandel- oder Sojamilch)
- Rohrzucker oder Süßungsmittel nach Geschmack

### Und so geht's

- Gefrorene schwarze Johannisbeeren, Milch und die gewünschte Menge Zucker bzw. Süßungsmittel in ein hohes Gefäß geben.
- Mit einem Stabmixer oder Pürierstab so lange pürieren, bis die Mischung samtig und flüssig ist.
- In ein Glas füllen und sofort genießen.