

RADIO SALÜ**101,7**

Rezept von RADIO SALÜ
Küchenchef Uwe Zimmer
aus der Mitkoch-Show,
immer sonntags von 9-13 Uhr.

hausgemachte Johannisbeere-Konfitüre

Zutaten für 4 Personen:	
1 kg Johannisbeeren oder sonstige Beeren-Früchte	1 Vanilleschote
1 Packung (500 g) Gelierzucker	1 Stange Zimt

Zubereitung:

Waschen sie Johannisbeeren und streifen die von den Rispen.

Mischen sie die Johannisbeeren in einem großen, hohen Topf mit Gelierzucker.

Schneiden Sie eine Vanilleschote auf, kratzen das Mark raus

und geben das Vanillemark, die Stangenreste und eine Zimtstange zu den Johannisbeeren in den Topf.

Lassen sie die Früchte einmal aufkochen und dann mindestens 5 Minuten sprudelnd kochen.

Schäumen Sie die Johannisbeer-Konfitüre ab, fischen die Zimtstange und Vanilleschote raus und füllen die noch heiß in saubere Gläser.