



# Jostabeerkonfitüre

mit Gelier Zucker 1plus1



## Zubereitung

1. Die Jostabeeren waschen, gut abtropfen lassen und von den Rispen zupfen. Sollten große Blütenansätze an den Beeren sein, diese am besten mit einer Schere entfernen. Die Beeren pürieren, dann das Fruchtfleisch mit dem Zitronensaft und mit dem Gelier Zucker 1plus1 in einem großen Kochtopf gut vermischen.
2. Das Kochgut bei starker Hitze unter Rühren zum Kochen bringen, bis die gesamte Masse kräftig sprudelt. Jetzt beginnt die Kochzeit! 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei ständig weiterrühren.
3. Den Topf vom Herd nehmen. Heiß ausgespülte Gläser zügig mit der heißen Masse randvoll füllen und sofort mit Schraubdeckel verschließen.

## Fruchtkunde: Jostabeere

Bei der Jostabeere handelt es sich um eine Kreuzung aus der Schwarzen Johannisbeere mit der Stachelbeere. An den stachellosen Sträuchern hängen sie wie Johannisbeeren; sie sind größer als diese, aber kleiner als großfruchtige Stachelbeeren. Die Beeren sind elliptisch bis oval und kurz gestielt. Die reifen Beeren sind fast schwarz und glatthäutig. Beim Geschmack dominieren die feine Säure und das köstliche Aroma der Stachelbeere.

## Übrigens ..

Sie können anstelle des Gelier Zucker 1plus1 auch den Bio Gelier Rohrzucker 1plus1 verwenden. Bitte achten Sie dabei darauf, die Mengen anzupassen.

## Zutaten

**Ergibt ca. 1500 ml**

- 1000 g Jostabeeren (unvorbereitet gewogen, ergibt ca. 990 g Fruchtfleisch)
- Saft von 1 Zitrone (= 40 ml = 2 EL)
- 1000 g Südzucker Gelier Zucker 1plus1 (= 1 Päckchen)