

Weißer Johannisbeere



Johannisbeeren gehören zu den säurereichen Früchten. Beim Einkochen sollten Sie daher keine zusätzliche Säure zugeben (vor allem bei den Gelier Zucker-Sorten 2plus1 und 3plus1), da die Fruchtsäure nicht nur den Geschmack beeinflusst, sondern ein Zuviel an Säure auch die Gelierung beeinträchtigen kann. Johannisbeeren lassen sich gut einfrieren. Dazu werden die Beeren von den Rispen gestreift, auf einem Tablett ausgebreitet und vorgefroren, anschließend in Gefrierbeutel verpackt und tiefgefroren. Mit Johannisbeeren harmonisieren Aprikosen, Birnen, Himbeeren oder Erdbeeren.