

Johannisbeersaft



Zutaten:	Zubereitung:
rote, weiße und schwarze Johannisbeeren	zupfen, waschen und dabei die Blätter entfernen. Abgetropft in den Siebeinsatz eines Entsafters geben. 3 Stunden entsaften. Anschließend 1 Stunde ruhen lassen, damit auch noch der letzte Rest Saft abfließen kann. Den Saft abmessen.
je Liter Saft 100 g Zucker	zugeben. Sprudelnd aufkochen und heiß in gut gespülte Saftflaschen füllen.

Da es sich um reinen Obstsaft handelt, kann man für **Schorle** den Saft je nach Geschmack stark verdünnen. Der Saft kann mit Leitungswasser, Mineralwasser oder **Sekt** aufgegossen werden.

Der Saft lässt sich aber auch zu **Gelee** verkochen. Dazu nach persönlicher Vorliebe 1:1, 1:2 oder 1:3 Gelierzucker verwenden und nach Packungsanweisung einkochen.

Wenn sie 1 Liter Saft mit 800 g Zucker zu einem **Sirup** verkochen, können sie diesen zu Vanilleeis oder Grießbrei servieren. Das Frucht-Gelee eignet sich dafür aber auch hervorragend.

