

Johannisbeerjellies in drei Farben



Zubereitungszeit

30 Minuten + ca. 2 Stunden kühl stellen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	13 kcal
Eiweiss:	keine Angaben
Fett:	keine Angaben
Kohlenhydrate:	2 g

Tipps zu diesem Rezept

- Mit Champagner oder Prosecco als Apéro servieren.

Zutaten

Ergibt ca. 90 Stück, für 3 Formen à 10 × 12 cm

250 g	rote Johannisbeeren
250 g	weisse Johannisbeeren
250 g	schwarze Johannisbeeren
120 g	Zucker
0.5 dl	Portwein
0.2 dl	Limoncello
0.5 dl	Crème de cassis
3 Beutel	Agar-Agar à 8 g

Zubereitung

1. Beeren von den Rispen zupfen. Separat mit je 40 g Zucker zerdrücken. Portwein zu den roten, Limoncello zu den weissen und Crème de cassis zu den schwarzen Beeren giessen. Ca. 20 Minuten ziehen lassen. Säfte separat durch ein feines Sieb giessen. Ergibt je 1,5–2 dl Saft. Bei Bedarf mit Wasser auf 2 dl ergänzen. Säfte mit je 1 Beutel Agar-Agar ca. 2 Minuten köcheln lassen. In die Formen giessen und ca. 2 Stunden kühl stellen. Jellies stürzen und in gleichmässige Würfel à ca. 2 cm schneiden. Jellywürfel anrichten.