
[zurück zur Hauptseite](#)

Johannisbeeren nach Schröder

Sorte: „Da legst´di nieder“

Herstellungsanleitung:

Frisch geerntete Johannisbeeren, gewaschen, werden mit Strunk und Stiel im Thermomix bis auf Stufe 5 bei 60 Grad vergnatschgnidelt.

Das Ganze in ein großporiges Sieb mit Untertopf gegeben und „durchgerührt“. Im Untertopf sammelt sich der kern-arme Johannisbeersud und wird in den gesäuberten Thermomix zurückgegeben:

Ca. 15 Minuten auf 95 Grad C. bis Stufe 5 durchgedudelt.
Zugaben auf 1 Thermomixpott:

4 Tüten Vanillezucker
4 Tüten Gelantine
Großen Schuss Rum
kleinen Schuss Wodka, höhö.

Schmeckt zusammen mit Yoghurt oder Quarkspeise saumäßig gut.

Dirk Schrader

[zurück zur Hauptseite](#)
