genuss region
NIEDERBAYERN

Fruchtaufstrich Jostabeere

ZUTATEN

1,5 kg Jostabeeren
500g Gelierzucker 3:1
1 Spritzer Zitrone

ZUBEREITUNG

Die Jostabeeren vom Stiel befreien, waschen und pürieren. Je nach Geschmack entweder ganz fein pürieren oder nur kurz, damit noch Stücke in dem Aufstrich drin bleiben.

Den Gelierzucker anschließend mit einem Spritzer Zitrone zu der pürierten Masse geben, aufkochen und drei Minuten köcheln lassen.

Noch heiß in sterile Gläser füllen, dann die abgekochten Deckel darauf, zuschrauben und abkühlen lassen.

Tipp von Karin Neumaier: Die Gläser nicht auf den Kopf stellen, um zu vermeiden, dass sich die Weichmacher vom Deckel lösen und "Gatsch" am Deckel hängt. Damit der Aufstrich trotzdem Vakuum zieht, immer neue Deckel verwenden.

Quelle: Karin Neumaier, Der Voglhof bei Dietersburg