



## DUNKLE-BEEREN-GELEE MIT CASSIS

Cassis, also köstlicher Likör aus schwarzen Johannisbeeren, ist das gewisse Extra in diesem Gelee aus Brombeersaft und Johannisbeersaft. Herrlich beerig und einfach lecker!



### Zubereitung

1. Säfte in einen Topf geben, mit Diamant Gelierzucker für Gelee vermischen und unter Rühren zum Kochen bringen.
2. Bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.
3. Am Ende der Kochzeit Cassis unterrühren.
4. Gelee sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

### Zutaten

500 ml	Brombeersaft
450 ml	Johannisbeersaft
1 kg	Diamant Gelierzucker für Gelee
50 ml	Cassis (schwarzer Johannisbeerlikör)

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.