

D.Schümann Versand

Seeuferstraße 58 82211 Herrsching ☎ 08152 – 399445 D.Schuemann@t-online.de

In allen Rezepten können statt der frischen Früchte **auch tiefgefrorene Früchte** oder **Fruchtkonserven** sowie gekaufte **Fruchtsäfte** oder spezielle **Konzentrate** verwendet werden !

Johannisbeer Tischwein (5 l)



3 kg Johannisbeeren
6 g Antigel
800 g Zucker
2,4 l Wasser
3 g Hefenährsalz
Reinzuchthefer "Tokaier"

Die Johannisbeeren zerstampfen, sofort mit 6 g Antigel verrühren und über Nacht stehen lassen. Am nächsten Tag den Saft abpressen und mit dem Zucker, dem Hefenährsalz und Wasser vermischen. Die Masse in ein Gärfäß füllen.