

Rezept

Französische Kirsch-Johannisbeer-Konfitüre

Ein Rezept von Französische Kirsch-Johannisbeer-Konfitüre, am 23.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|----------------------------------|
| 800 g dunkle Süßkirschen | 800 g Zucker |
| 6 EL Kirschwasser (nach Belieben) | 500 g rote Johannisbeeren |
| 1 Zitrone | |

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 6 Gläser (je ca. 250 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 640 kcal

Zubereitung

1. Die Kirschen waschen und die Stiele abzupfen, die Früchte vierteln und die Kerne herauslösen. Die Kirschen in einer Schüssel mit dem Zucker und eventuell 4 EL Kirschwasser mischen. Zugedeckt 12 Std. (am besten über Nacht) im Kühlschrank ziehen lassen, dabei möglichst ab und zu umrühren.
2. Die Johannisbeeren waschen, verlesen und die Beeren von den Rispen zupfen. Johannisbeeren mit dem Pürierstab pürieren und durch ein feines Sieb streichen oder durch ein Passiergerät pressen. Den Saft der Zitrone auspressen.
3. Die Kirschen nochmals durchrühren und in ein feines Sieb geben, dabei den ablaufenden Saft in einem Topf auffangen. Das Johannisbeerpüree und den Zitronensaft zum Kirschsafte in den Topf geben und alles unter Rühren zum Kochen bringen, dann gut 10 Min. bei starker Hitze kochen lassen, dabei ständig rühren.
4. Kirschen in den Topf geben und die Konfitüre 20-25 Min. bei mittlerer Hitze kochen lassen. Dabei immer wieder mal umrühren und nach gut der Hälfte der Zeit die Gelierprobe machen. Sobald die Gelierprobe gelingt, nicht mehr weiter kochen, eventuell das übrige Kirschwasser unterrühren und die Konfitüre sofort in saubere Twist-off-Gläser füllen. Gut verschließen und ca. 20 Min. auf dem Deckel stehend abkühlen lassen. Dann die Gläser umdrehen und die Konfitüre vollständig auskühlen lassen.