

Rezept

## Erdbeer-Kirsch-Konfitüre

Ein Rezept von Erdbeer-Kirsch-Konfitüre, am 13.06.2026

### Zutaten

- |   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| <b>750 g</b> Erdbeeren                  | <b>450 g</b> Kirschen (geputzt 250 g) |
| <b>1</b> Vanilleschote                  | <b>500 g</b> Gelierzucker 2:1         |
| <b>1 EL</b> Kirschlikör (nach Belieben) |                                       |

### Rezeptinfos

**Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 605 kcal

### Zubereitung

1. Die Erdbeeren putzen, waschen und klein würfeln. Die Kirschen waschen, entkernen und halbieren. Vanilleschote halbieren, längs aufschlitzen, das Mark herauskratzen und mit der Schote, dem Gelierzucker und den Früchten in einem Topf vermischen. Zugedeckt 2 Std. ziehen lassen.
2. Die Fruchtmischung unter Rühren aufkochen und 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Gelierprobe nicht vergessen. Likör nach Belieben unterrühren. Konfitüre in heiß ausgespülte Gläser füllen, jeweils 1 Stückchen Vanilleschote mit ins Glas geben. Gläser sofort verschließen.