

Rezept

# Kirsch-Balsamico-Konfitüre

Ein Rezept von Kirsch-Balsamico-Konfitüre, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>1,2 kg</b> Kirschen (geputzt gewogen ca. 1 kg)	<b>1 Stück</b> Zimtstange (ca. 2 cm)
<b>2</b> Gewürznelken	<b>150 ml</b> Aceto balsamico
<b>300 g</b> Zucker	<b>10 g</b> Gelierpulver aus Apfelpektin
Kirschentsteiner	Tee-Ei

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ca. 1 kg Konfitüre | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

## Zubereitung

1. Kirschen waschen, entstielen und entsteinen. Zimt und Nelken in ein Tee-Ei füllen. Die Kirschen mit einem großen Messer möglichst fein hacken, mit Essig, Zucker und dem Tee-Ei in einem großen hohen Topf verrühren. Ca. 2 Std. zugedeckt Saft ziehen lassen, ab und zu umrühren.
2. Die Früchte unter Rühren zum Kochen bringen und offen ca. 15 Min. leicht sprudelnd kochen. Häufig umrühren. Das Tee-Ei entfernen. Das Gelierpulver mit wenig Flüssigkeit glatt rühren und unter die Konfitüre geben. Gut verrühren.
3. Die Gelierprobe machen. Die Konfitüre eventuell abschäumen, dann in 4-5 vorbereitete Gläser füllen. Diese gleich verschließen und ca. 5 Min. auf den Kopf stellen.