Rezept

Kirsch-Cranberry-Aufstrich

Ein Rezept von Kirsch-Cranberry-Aufstrich, am 11.06.2025

Zutaten

- **300 g** Süßkirschen
- **½** Bio-Zitrone
- **1 Pck.** Gelierzucker ohne Kochen für 250 g Früchte (185 g)
- **2 EL** getrocknete Soft-Cranberrys
- **250 ml** Sauerkirschsaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Gläser (à 250 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 45 kcal, 11 g KH

Zubereitung

1. Die Kirschen waschen, abtropfen und die Stiele abzupfen. Die Kirschen entsteinen und 250 g abwiegen. Die Cranberrys grob hacken. Die Zitronenhälfte heiß waschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Die Kirschen mit Sauerkirschsaft und Gelierzucker in einen hohen Rührbecher geben und gut vermischen. Mit dem Pürierstab auf höchster Stufe ca. 1 Min. pürieren.

2. Cranberrys und Zitronenschale unterrühren und den Aufstrich in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Mit dem Deckel verschließen und mindestens 2 Std. oder über Nacht kalt stellen, der Aufstrich dickt noch nach. Er hält sich im Kühlschrank 2-3 Wochen.