

Rezept

Kirsch-Kokos-Konfitüre

Ein Rezept von Kirsch-Kokos-Konfitüre, am 09.06.2026

Zutaten

	1,2 kg Süßkirschen (entsteint 1 kg)	300 ml	Kirschsafft
1 Päckchen	Naturvanille (aus dem Reformhaus, ersatzweise 1 Vanilleschote)	500 g	Gelierzucker 2:1
4 EL	Kokossirup	1 Prise	gemahlener Kardamom

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 740 kcal

Zubereitung

1. Die Kirschen waschen und entsteinen. Ein Drittel davon pürieren. Mit den übrigen Kirschen, dem Kirschsafft, der Naturvanille (dem ausgekratzten Mark der Vanilleschote) und Gelierzucker in einen Topf geben und gut vermischen. Zugedeckt 3 Std. an einem kühlen Ort ziehen lassen.
2. Die Kirschmasse unter Rühren aufkochen und 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Gelierprobe nicht vergessen.
3. Kardamom und Kokossirup unterrühren. Konfitüre in heiß ausgespülte Gläser füllen und sofort verschließen.