

Rezept

Kirschkonfitüre mit Schokostückchen

Ein Rezept von Kirschkonfitüre mit Schokostückchen, am 25.04.2024

Zutaten

1 kg Kirschen (geputzt gewogen ca. 900 g)	100 ml trockener Rotwein
500 g Gelierzucker 2 : 1 (oder 1 kg Gelierzucker 1 : 1 oder 300 g Gelierzucker 3 : 1)	2 EL Zitronensaft
100 g Zartbitter-Schokolade	2 EL Kirschwasser (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 1,5 kg Konfitüre | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

Zubereitung

1. Kirschen waschen, trocken tupfen, entstielen und entsteinen. Das geht am besten mit einem Kirschentsteiner. Die Früchte mit einem großen schweren Messer fein hacken und mit dem Rotwein und dem Gelierzucker in einem großen hohen Topf verrühren und ca. 6 Std. zugedeckt Saft ziehen lassen, ab und zu umrühren.
2. Dann den Zitronensaft und das Kirschwasser zu den Kirschen geben, die Früchte unter Rühren zum Kochen bringen und bei starker bis mittlerer Hitze offen 4 Min. leicht sprudelnd kochen. Häufig umrühren.
3. Inzwischen die Schokolade klein würfeln. Die Gelierprobe machen. Die Konfitüre abschäumen und die Schokolade untermischen. Konfitüre in 6-8 vorbereitete Gläser füllen. Diese verschließen, ca. 5 Min. auf den Kopf stellen.