

Rezept

Sauerkirsch-Espresso-Konfitüre

Ein Rezept von Sauerkirsch-Espresso-Konfitüre, am 15.11.2024

Zutaten

1,2 kg Sauerkirschen (entsteint 1 kg)	500 g Gelierzucker 2:1
1 Vanilleschote	50 g Zartbitterschokolade
2 Orangen	4 TL Instant-Espressopulver

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 715 kcal

Zubereitung

1. Die Kirschen waschen und entsteinen. Ein Drittel davon pürieren, mit den übrigen Kirschen und dem Gelierzucker in einen Topf geben.

2. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und mit der Schote zu den Kirschen geben. Die Mischung an einem kühlen Ort 12 Std. ziehen lassen. Die Schokolade auf der Küchenreibe raspeln oder fein hacken.

3. Die Orangen auspressen und den Saft zur Kirschmasse geben. Alles unter Rühren aufkochen und 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Gelierprobe nicht vergessen. Vanilleschote entfernen. Espressopulver und Schokoraspel unterrühren. Konfitüre in heiß ausgespülte Gläser füllen und verschließen.