

Rezept

Sauerkirschgeleewürfel

Ein Rezept von Sauerkirschgeleewürfel, am 28.06.2026

Zutaten

350 g entsteinte Sauerkirschen (frisch oder TK)	330 g Zucker
9 g Apfelpektin	30 g Glukosesirup (Spezialversand)
½ TL Zitronensaft	ca. ⅓ fein geriebene Tonkabohne
400 g Kristallzucker zum Wälzen	Thermometer
Pralinenrahmen von 15 × 18 cm	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 65 kcal

Zubereitung

1. TK-Kirschen auftauen. Mit dem Pürierstab fein pürieren und 300 g abwiegen. 30 g Zucker mit dem Pektin mischen und unter das Püree rühren. Alles aufkochen, Glukosesirup dazugeben und mit dem restlichen Zucker nach und nach unterrühren.

2. Die Masse unter Rühren kochen, bis sie 107° heiß ist. Vom Herd nehmen, Zitronensaft und Tonkabohne unterrühren. Den Pralinenrahmen auf Backpapier setzen, die Kirschmasse einfüllen und ca. 1 Std. fest werden lassen. In ca. 30 Würfel schneiden und im Kristallzucker wälzen.