

Rezept

# Sauerkirschkonfitüre

Ein Rezept von Sauerkirschkonfitüre, am 28.06.2026

## Zutaten

|   |                                 |
|---|---------------------------------|
| <b>1</b> Zitrone                        | <b>250 g</b> Himbeeren          |
| <b>750 g</b> Sauerkirschen              | 1/4 l Johannisbeersaft          |
| <b>1 Päckchen</b> Bourbon-Vanillezucker | <b>400 g</b> Gelierzucker (3:1) |
| <b>4 EL</b> Orangenlikör nach Belieben  |                                 |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 5 GLÄSER à 1/4 L | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

## Zubereitung

1. Die Zitrone auspressen. Himbeeren verlesen. Die Kirschen waschen und entsteinen. Den Saft dabei auffangen. Mit Johannisbeersaft, Himbeeren, Vanillezucker und Zucker aufkochen. 4 Min. sprudelnd kochen lassen.

---

2. Orangenlikör nach Belieben untermischen. 3 Min. stehen lassen. Die Konfitüre in sterilisierte Twist-off-Gläser füllen und sofort verschließen.