

## Rezept

# Sauerkirschkonfitüre mit Mandelstiften und Agavendicksaft

Ein Rezept von Sauerkirschkonfitüre mit Mandelstiften und Agavendicksaft, am 10.06.2026

## Zutaten

**100 g** Mandelstifte

**600 g** Agavendicksaft

1,1 kg Sauerkirschen

**1** 1/2 Päckchen Gelierpulver für Konfitüren (aus dem Bioladen)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4-5 GLÄSER À 210 ML INHALT | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Die Mandeln in einer trockenen Pfanne hellbraun rösten, beiseitestellen. Kirschen waschen, entstielen und entsteinen. Mit dem Agavendicksaft in einen Topf geben und zugedeckt 3 Std. ziehen lassen.
2. Mit einem Schneebesen nach und nach 1 Päckchen Gelierpulver unterrühren. Die Konfitüre aufkochen und bei gut mittlerer Hitze sprudelnd 5 Min. kochen lassen.
3. Die Gelierprobe machen. Ist die Konfitüre zu flüssig, vom Herd ziehen, übriges Gelierpulver einrühren und nochmals 4 Min. kochen. Abschäumen, Mandeln unterrühren und 1 Min. mitkochen.
4. Die Konfitüre in die vorbereiteten Gläser füllen, verschließen. 5 Min. auf den Deckeln stehend, dann richtig herum abkühlen lassen.