

Rezept

Sauerkirschkonfitüre

Ein Rezept von Sauerkirschkonfitüre, am 12.06.2026

Zutaten

1 Zitrone	250 g Himbeeren
750 g Sauerkirschen	1/4 l Johannisbeersaft
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker	400 g Gelierzucker (3:1)
4 EL 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.