

Rezept

Sauerkirschkonfitüre mit ganzen Früchten

Ein Rezept von Sauerkirschkonfitüre mit ganzen Früchten, am 24.02.2024

Zutaten

1,8 kg Sauerkirschen
2 cl Kirschwasser (nach Belieben)
500 g Gelierzucker 3plus1

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR CA. 1600 ML | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Die Kirschen waschen und entsteinen. 1,4 kg abwiegen, in einen großen Topf geben und bei mittlerer Hitze aufkochen. Sobald die Früchte kochen, den Topf vom Herd nehmen und den Gelierzucker unterrühren. Die Mischung in eine kalte Schüssel umfüllen und mindestens 12 Stunden ziehen lassen.
2. Die Fruchtmischung wieder in einen Topf geben, aufkochen und knapp 2 Minuten kochen, dann eine Gelierprobe machen. Falls nötig, noch 1 oder 2 Minuten kochen lassen. Das Kirschwasser dazugeben, die Konfitüre umrühren und in heiß ausgespülte Gläser füllen. Dabei fülle ich meistens ein oder zwei Gläser als Gelee ab, ganz ohne Früchte, so steigt der Fruchtanteil in den restlichen Gläsern.